



ΘΕΜΑΤΑ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ
ΚΑΙ Π.ΕΠΑ.Σ. ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ της Δ.ΥΠ.Α.

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ Π.ΕΠΑ.Σ.: “ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ”

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Θεσμικό Πλαίσιο Εξετάσεων Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)
2. Κατάλογος Ερωτήσεων Θεωρητικής Κατεύθυνσης
3. Κατάλογος Ερωτήσεων Πρακτικής Κατεύθυνσης
4. Απαντήσεις Ερωτήσεων Θεωρητικής Κατεύθυνσης
5. Απαντήσεις Ερωτήσεων Πρακτικής Κατεύθυνσης

1.Θεσμικό Πλαίσιο Εξετάσεων Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.)

Οι εξετάσεις Πιστοποίησης των αποφοίτων ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας και Π.ΕΠΑ.Σ. Μαθητείας της Δημόσιας Υπηρεσίας Απασχόλησης (Δ.ΥΠ.Α.) της ειδικότητας **«ΤΕΧΝΙΤΗΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΜΟΥ»** διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στις διατάξεις της υπ' αριθμ. 51/κ6/29.12.2023 (ΦΕΚ 1/Β/2.1.2024) Κοινής Υπουργικής Απόφασης Εθνικής Οικονομίας και Οικονομικών και Παιδείας Θρησκευμάτων και Αθλητισμού.

2.ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1. Την ημέρα της αναχώρησης οι πελάτες πρέπει να αδειάζουν το δωμάτιο μέχρι τις:

A) 11.00 π.μ.	B) 12.00 μ.μ.	Γ) 1.00 μ.μ.	Δ) 2.00 μ.μ.
---------------	---------------	--------------	--------------

Να επιλέξετε και να γράψετε τη σωστή απάντηση

2. Πελάτης σας ζητά το πιο φθηνό δωμάτιο στην κατηγορία του. Ποιόν τύπο δωματίου του προτείνετε;

A) Standard Room (std)	B) Moderate (mod) Room	Γ) Superior (sup) Room	Δ) Deluxe (dix) Room
------------------------	------------------------	------------------------	----------------------

Να επιλέξετε και να γράψετε την σωστή απάντηση

3. Να αντιστοιχήσετε τους παρακάτω κωδικούς δωματίων (room status codes) με τις αντίστοιχες ερμηνείες που δίνονται:

1. OCC	2. VC	3. VD	4.OD
A. κενό και καθαρό	B. κατειλημμένο	Γ. κατειλημμένο και βρώμικο	Δ. αναχώρηση

4. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ):

A) Η κεντρική αποθήκη, οι κουζίνες, τα εστιατόρια, τα μπαρ, οι καφετέριες και η υπηρεσία δωματίου αποτελούν χώρους του τμήματος Τροφίμων και Ποτών.

B) Τα υποτμήματα του τμήματος Τροφίμων και Ποτών πρέπει να είναι αυτόνομα και να λειτουργούν απομονωμένα από τα άλλο τμήματα του ξενοδοχείου.

Γ) Ο αρχισερβιτόρος προσλαμβάνει και εκπαιδεύει το προσωπικό του τμήματός του.

Δ) Ο διευθυντής εστιατορίου δίνει αναφορά στον εστίαρχο.

E) Ο εστίαρχος συνεργάζεται με τον αρχιμάγειρα και το διευθυντή τροφίμων και ποτών για τη σύνθεση του μενού.

5. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ):

A) Κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος με τον επιμελημένο τρόπο, ο τραπεζοκόμος τοποθετεί το τραπέζακι σερβιρίσματος στο κέντρο της τραπεζαρίας ώστε οι

πελάτες να μπορούν να παρακολουθούν την προετοιμασία, τον τεμαχισμό και το μαγείρεμα.

- B) Κατά τη διαδικασία σερβιρίσματος με το Ρωσικό τρόπο στην αρχή σερβίρονται ορεκτικά ειδική αίθουσα ή στον προθάλαμο της αίθουσας εστίασης.
- Γ) Κατά τη φάση της τοποθέτησης φαγητού στο πιάτο του πελάτη ο τραπεζοκόμος σερβίρει την κύρια παρασκευή στο κέντρο και προς τη νότια πλευρά του πιάτου.
- Δ) Ο οικοδεσπότης σερβίρεται πάντα πρώτος.
- Ε) Κατά τη διαδικασία ανοίγματος φιάλης κρασιού ο τραπεζοκόμος βιδώνει το ανοιχτήρι στο κέντρο του φελλού χωρίς να κουνά τη φιάλη.

6. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ):

- A) Κατά τη διαδικασία ανοίγματος φιάλης κρασιού ο τραπεζοκόμος πρέπει να βιδώσει το ανοιχτήρι μέχρι να τρυπήσει τον φελλό από την άλλη πλευρά.
- B) Κατά το σερβίρισμα του κρασιού ο τραπεζοκόμος σερβίρει λίγο κρασί από την αριστερή πλευρά του πελάτη που παράγγειλε το κρασί.
- Γ) Σόδα, το τόνικ, το τζίντζερ, το μπίτερ λέμον και οι colas ανήκουν στην κατηγορία των απλών οινοπνευματωδών ποτών.
- Δ) Τα αεριούχα αναψυκτικά είναι ποτά δροσιστικά με βάση το νερό, το διοξείδιο του άνθρακα και αρωματικές ουσίες ή χυμό φρούτων.
- Ε) Το αγγλικό πρόγευμα περιλαμβάνει παρασκευές αυγών.

7. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις σωστό (Σ) ή λάθος (Λ):

- A) Η μέθοδος μαγειρέματος “φλαμπέ” αποτελεί μέρος του Γαλλικού τρόπου παράθεσης φαγητών.
- B) Ο όρος MISE en place σχετίζεται με την προετοιμασία του εστιατορίου ή της κουζίνας.
- Γ) Ο τραπεζοκόμος πρέπει να πλένει τα χέρια του μετά από κάθε φορά που θα χτενιστεί.
- Δ) Συνήθως ένα εστιατόριο χρησιμοποιεί μόνο έναν τρόπο παράθεσης.

Ε) Όλα τα ποτά σερβίρονται από τα αριστερά του πελάτη.

8. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ):

Α) Με τον επιμελημένο τρόπο παράθεσης (από γκεριντόν) μπορούν να σερβιριστούν σχεδόν, όλα τα φαγητά.

Β) Η αποθήκευση των λινών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το μέγεθος και το είδος τους.

Γ) Στο ηπειρωτικό πρόγευμα μπορούμε να σερβίρουμε και χυμούς φρούτων.

Δ) Το ηπειρωτικό πρόγευμα ονομάζεται στα αγγλικά Continental breakfast.

9. Να αντιστοιχήσετε τα τμήματα τροφίμων και ποτών από τη στήλη Α με την εργασία που επιτελείται σε αυτά από τη στήλη Β.

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1	Κεντρική αποθήκη	Α	Παραλαβή και προετοιμασία τροφίμων μαγείρεμα
2	Κουζίνα	Β	Λήψη παραγγελιών, σερβίρισμα, έκδοση λογαριασμών
3	Εστιατόρια	Γ	Παρασκευή και παράθεση ποτών, έκδοση λογαριασμών
4	Μπαρ	Δ	Αγορά, παραλαβή και αποθήκευση τροφίμων και ποτών

10. Στην εξυπηρέτηση με έτοιμα πιάτα ο τραπεζοκόμος μπορεί να μεταφέρει στο δεξί του χέρι μέχρι:

Α) 1 πιάτο

Β) 2 πιάτα

Γ) 3 πιάτα

Δ) 4 πιάτα

Να επιλέξετε και να γράψετε τη σωστή απάντηση

11. Όταν γίνεται το σερβίρισμα φαγητού με τον Αγγλικό τρόπο όλα τα φαγητά:

Α) Σερβίρονται από τον τραπεζοκόμο από πιατέλα.

- B) Ετοιμάζονται και σερβίρονται από το γκεριντόν.
- Γ) Παρουσιάζονται στους πελάτες και αυτοί σερβίρονται μόνοι τους.
- Δ) Τοποθετούνται σε πιάτα από την κουζίνα και σερβίρονται έτοιμα.

Να επιλέξετε και να γράψετε την σωστή απάντηση.

12. Ποιοι δύο (2) τύποι εστιατορίων από την πιο κάτω λίστα προσφέρονται καλύτερα για τρόπο σερβιρίσματος;

- A) Ψαροταβέρνα
- B) Εστιατόριο πολυτελείας
- Γ) Ελληνική ταβέρνα
- Δ) Εστιατόριο ταχείας εξυπηρέτησης (fast food)

Να επιλέξετε και να γράψετε τις σωστές απαντήσεις.

13. Ποιο τρόπο σερβιρίσματος εισηγείστε να εφαρμοστεί στην καφετέρια ενός αεροδρομίου;

- A) Γαλλικό (French service)
- B) Αυτοεξυπηρέτηση (Self service)
- Γ) Αγγλικό
- Δ) Επιμελημένο (Gueridon service)

Να επιλέξετε και να γράψετε τη σωστή απάντηση.

14. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της ομάδας A με τους όρους της ομάδας B:

Ομάδα A	Ομάδα B
1) Banquet	A) Χοροεσπερίδα
2) Dinner dance	B) Δεξίωση
3) Format dinner	Γ) Μπουφές
4) Bouchees	Δ) Δεξίωση Κοκτέιλ

15. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση για τις προτάσεις που ακολουθούν:

Τα κατάλληλα σκεύη για την παράθεση μύδια μαρινιέ (moules mariniere) είναι:

- A) Πιάτο ψαριού, μαχαίρι και πιρούνι ψαριού
- B) Πιάτο ψαριού, κουτάλι
- Γ) Πιάτο σούπας σε ρηχό πιάτο, μαχαίρι, πιρούνι ψαριού και κουτάλι κομπόστας.
- Δ) Πιάτο σούπας σε ρηχό πιάτο, κουτάλι και πιρούνι γλυκού

16. Να επιλέξετε τη σωστή απάντηση για τις ερωτήσεις που ακολουθούν:

Ποιο από τα ακόλουθα παρασκευάσματα σερβίρεται τελείως ωμό:

- A) Chouquette
- B) Vichyssoise
- Γ) Steak saignant
- Δ) Steak tartare

17. Να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις για την ακόλουθη ερώτηση:

Το οινόπνευματώδες ποτό που χρησιμοποιείται για το άναμμα των «φλαμπέ», είναι καλύτερα να μπαίνει σε ποτήρι παρά να χύνεται κατ' ευθείαν από τη φιάλη διότι:

- A) Ελέγχεται η ποσότητα.
- B) Ο πελάτης βλέπει το χρώμα του και μυρίζεται το άρωμα του.
- Γ) Ανάβει καλύτερα γιατί εκτίθεται στον αέρα.
- Δ) Δεν υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης της φιάλης.

18. Να ιεραρχήσετε (να βάλετε στην σειρά ξεκινώντας από το πιο υψηλόβαθμο) το πιο κάτω προσωπικό της κουζίνας.

A) Μάγειρας Α	(Premier commis)
B) Αρχιμάγειρας	(Chef de Cuisine)
Γ) Μάγειρας Β	(Deuxieme commis)
Δ) Βοηθός αρχιμάγειρα	(Souschef)

Ε) Μαθητευόμενος	(Apprenti)
ΣΤ) Μάγειρας Γ	(Troisieme commis)

19. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ):

- A) Το μιρεπουά (mierepoix) λαχανικών είναι συνδυασμός από κρεμμύδι, καρότο και πατάτα.
- B) Οι ντομάτες κονκασέ είναι ντομάτες ξεφλουδισμένες, ξεσποριασμένες και κομμένες σε μικρούς κύβους.
- Γ) Το όνιον κλουτέ (Onion clourte) είναι κρεμμύδι με καρφωμένα γαρύφαλλα και χρησιμοποιείται στη σάλτσα μπεσαμέλ.
- Δ) Το μπουκέ γκαρνί (G.B) είναι δέσμη αρωματικών χόρτων.
- Ε) Τα κρουτόνς (croutons) είναι παρασκευές ψωμιού.

20. Να αντιστοιχίσετε στον ακόλουθο πίνακα τις βασικές σάλτσες (ομάδα Α) με παράγωγες της (ομάδα Β).

Ομάδα Α	Ομάδα Β
1. Σάλτσα Μπεσαμέλ (bechamel)	A) Ναπολιτέν (Napolitaine), Μιλανέζ (milanaise)
2. Σάλτσα Σκούρα (espagnole)	B) Σάλτσα Σομπρέμ (Soupreme)
3. Σάλτσα ντομάτας (Tomato)	Γ) Σάλτσα κοκτέιλ, σάλτσα τα
4. Σάλτσα μαγιονέζας	Δ) Σάλτσα Ντεμί-Γκλάς (demi-glace)

21. Ποια από τις ακόλουθες ομάδες απαιτούν φίγκερ μπολ για όλα τα φαγητά;

- A) Πεπόνι φέτα, χαβιάρι, ψαρόσουπα
- B) Βρασμένα σπαράγγια, σολομός καπνιστός, αστακός
- Γ) Φρέσκα φρούτα, πατέ με συκωτάκια, αραβόσιτος στο στέλεχος
- Δ) Μύδια, στρείδια, κρύος αστακός

22. Η σάλτσα λαδόξιδου συνοδεύει:

- A) Pate maison
- B) Ζεστά σπαράγγια
- Γ) Βρασμένες κρύες αγκινάρες
- Δ) Καπνιστή πέστροφα

23. Κατάλληλο σερβίτσιο από λαβίδα και πιρουνάκι είναι για:

- A) Στρείδια
- B) Σαλιγκάρια
- Γ) Σπαράγγια
- Δ) Μύδια

24. Ποιο από τα ακόλουθα οινοπνευματώδη ποτά χρησιμοποιείται στις φράουλες Ρομανόφ:

- A) Brandy
- B) Orange Curacao
- Γ) Kirsch
- Δ) Maraschino

25. Να αναφέρετε τρεις (3) θετικές επιδράσεις του φιλοδωρήματος στους εργαζομένους των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων.

- A) Παρέχει ένα επιπρόσθετο εισόδημα.
- B) Αποτελεί μια αποζημίωση για το χαμηλό μισθό που λαμβάνουν.
- Γ) Ενθαρρύνει για μεγαλύτερη και ποιοτικά καλύτερη απόδοση.
- Δ) Λειτουργεί ως κίνητρο, καθώς λαμβάνεται από τους εργαζομένους σαν αναγνώριση των υπηρεσιών τους.

Παρατίθενται τέσσερις (4) απαντήσεις . Επιλέξτε και αναφέρετε μόνο τις (3).

26. Να αναφέρετε τρεις (3) αρνητικές επιδράσεις του φιλοδωρήματος στους εργαζομένους των ξενοδοχειακών και επισιτιστικών επιχειρήσεων.

- A) Δημιουργεί μια ανταγωνιστική συμπεριφορά μεταξύ των εργαζομένων, οδηγώντας ακόμη και στη σύγκρουση και την παρεμπόδιση του έργου του ενός από τον άλλο.
- B) Μπορεί να προκαλέσει άγχος και τεταμένη ατμόσφαιρα λόγω πίεσης μερικών εργαζομένων έναντι σε συναδέλφους τους.

- Γ) Οι εργαζόμενοι πολλές φορές πιέζουν τους προϊσταμένους τους να τους ανατεθεί η εξυπηρέτηση συγκεκριμένων πελατών από τους οποίους πιστεύουν πως θα πάρουν μεγαλύτερο φιλοδώρημα δημιουργώντας ένταση.
- Δ) Μπορεί να δημιουργήσει αίσθημα εξάρτησης των εργαζομένων από τους πελάτες.
- Ε) Μπορεί να δημιουργήσει διάσπαση της συνοχής της ομάδας αφού οι εργαζόμενοι τείνουν να εργάζονται περισσότερο σε προσωπική παρά σε συλλογική βάση, κάτι που συχνά αποβαίνει σε βάρος της επίτευξης των επιχειρησιακών στόχων (ατομικισμός μέσα στην ομάδα).

27. Όταν θέλουμε να προσεγγίσουμε τους πελάτες μίας επιχείρησης, τα κυριότερα εργαλεία και τεχνικές προώθησης πωλήσεων που χρησιμοποιούμε είναι:

- A) Εκπτώσεις
- B) Μειώσεις τιμών
- Γ) Επιπλέον προμήθειες
- Δ) Κουπόνια
- Ε) Επιπλέον προϊόντα και εκπτώσεις
- ΣΤ) Παρουσιάσεις
- Z) Ταξίδια γνωριμίας
- H) Δωρεάν δείγματα
- Θ) Διαγωνισμοί
- I) Παροχές για τακτικούς (επαναλαμβανόμενους) πελάτες
- IA) Κληρώσεις δώρων
- IB) Κίνητρα

(Να επιλέξετε και να γράψετε τις σωστές απαντήσεις).

28. Αντιστοιχείστε τους όρους παραμονής στα Γαλλικά με εκείνους που είναι διεθνώς αποδεκτοί:

A) PENSIONCOMPLETE	1) HALFBBOARD
B) CHAMPLE ET PETIT DEJEUNER	2) ROOMRATE
Γ) CHAMBRE	3) FULL BOARD
Δ) DEMOI PEXSION	4) BED AND BREAKFAST

29. Αντιστοιχίστε τα παρακάτω:

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1	Διευθυντής Εστιατορίου	A	Υπεύθυνος τραπεζοκόμος για την εξυπηρέτηση των πελατών σε φαγητά και ποτά στους ορόφους.
2	Οινοχόος	B	Είναι ο γενικός υπεύθυνος του εστιατορίου.
3	Τεμαχιστής	Γ	Υπεύθυνος τραπεζοκόμος εξειδικευμένος στον τεμαχισμό κρεάτων, κυνηγιού, ψαριών πουλερικών.
4	Τραπεζοκόμος ορόφων	Δ	Υπεύθυνος τραπεζοκόμος που παίρνει τις παραγγελίες και σερβίρει τα κρασιά και άλλα ποτά.

30. Να επιλέξετε τους τέσσερις (4) σωστούς λόγους που επηρεάζουν την επιλογή του τρόπου παράθεσης μιας επιχείρησης.

- A) Ο τύπος της παράθεσης
- B) Η τυπολογία της πελατείας
- Γ) Οι σχέσεις μεταξύ προσωπικού και πελατών.
- Δ) Ο διαθέσιμος χρόνος που έχουν οι πελάτες για να γευματίσουν.
- Ε) Ο χρόνος μαγειρέματος των παρασκευών.
- ΣΤ) Ο τύπος του εδεσματολογίου.
- Η) Ο τύπος του εστιατορίου.
- Θ) Η εθνικότητα των πελατών.

31. Να ιεραρχήσετε τις πιο κάτω θέσεις του προσωπικού, σύμφωνα με το βαθμό του κάθε υπαλλήλου. Ξεκινάτε από τον πιο υψηλόβαθμο.

- A) Βοηθός τραπεζοκόμου.

- B) Τραπεζοκόμος
- Γ) Διευθυντής Τροφίμων και ποτών.
- Δ) Αρχισερβιτόρος

32. Σύμφωνα με τις παρακάτω πρακτικές παράθεσης και αποκόμισης να αντιστοιχίσετε με το γράμμα Δ (για όσα γίνονται δεξιά του πελάτη) και με το γράμμα Α (για όσα γίνονται από τα αριστερά του πελάτη).

- 1) Παράθεση φαγητού με έτοιμα πιάτα.
- 2) Παράθεση ψωμιού με λαβίδα από καλαθάκι ψωμιού.
- 3) Παράθεση φαγητού με τον Αγγλικό τρόπο (από πιατέλα).
- 4) Παράθεση συνοδευτικής σαλάτας σε πιατάκι.
- 5) Αποκόμιση πιάτων (ορεκτικού, κυρίως πιάτου, επιδόρπιου).

33. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ):

- A) Τα ορεκτικά μπορεί να είναι ζεστά η κρύα.
- B) Τα κρύα ορεκτικά σερβίρονται μετά τη ζεστή σούπα.
- Γ) Τα ζεστά ορεκτικά και γενικά όλα τα ζεστά φαγητά σερβίρονται σε ζεστά πιάτα.
- Δ) Το αβοκάντο κοκτέιλ και οι γαρίδες είναι ζεστά ορεκτικά.
- E) Δύο γνωστά dips sauces που σερβίρονται με τα κρούνιτις (crudites) είναι το γουακαμόλε και τα blue chesse (ροκφόρ).

34. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ):

- A) Το dressing (ντρέσινγκ) περιχύνεται πάνω στην σαλάτα αυστηρότατα ακριβώς πριν την παραλάβει ο τραπεζοκόμος για να τη σερβίρει.
- B) Πρώτα τοποθετείται στην σαλάτα το (dressing) και μετά τα κρουτόνς.
- Γ) Όλα τα υλικά για την ετοιμασία σαλάτας πρέπει να είναι κομμένα σε μέγεθος μπουκιάς.
- Δ) Η φρουτοσαλάτα μπορεί να σερβιριστεί σαν ορεκτική σαλάτα και σαν επιδόρπια σαλάτα.
- E) Οι συνοδευτικές σαλάτες είναι απλές σαλάτες που σερβίρονται μαζί με τα κυρίως πιάτο.

35. Τι προσδιορίζει ο όρος τουριστικό πακέτο;

- A) Μεταφορά, διατροφή διαμονή επισκέψεις
- B) Διαμονή, διατροφή
- Γ) Όλα τα παραπάνω
- Δ) Κανένα από τα παραπάνω

36. Έχετε αναλάβει μια νέα θέση ως προϊστάμενος υποδοχής σε ένα κεντρικό ξενοδοχείο της πόλης. Την πρώτη μέρα, μεταξύ άλλων λαμβάνετε και την περιγραφή εργασίας σας. Ποιες δύο(2) από τις παρακάτω πληροφορίες μπορείτε να αντλήσετε από αυτή την περιγραφή;

- 1) Το μικτό μισθό σας.
- 2) Το εβδομαδιαίο πρόγραμμα εργασίας σας.
- 3) Τη μεταφορά από και προς την εταιρία.
- 4) Τα καθήκοντα και τις ευθύνες που αναλαμβάνετε.
- 5) Τον αριθμό ημερών των διακοπών σας.
- 6) Τους κανονισμούς της εταιρίας σχετικά με την περίπτωση ασθένειας σας.

37. Σύμφωνα με την ανάλυση SWOT, να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται παρακάτω και δεν περιλαμβάνονται στα δυνατά σημεία (strengths) μίας ξενοδοχειακής επιχείρησης.

- A) Η τοποθεσία του ξενοδοχείου.
- B) Κάποια «ειδικά» προϊόντα που δεν υπάρχουν στην αγορά.
- Γ) Η υγιής οικονομική κατάσταση (ταμειακές ροές, αυξανόμενος κύκλος εργασιών, κερδοφορία κ.α).
- Δ) Η σωστή οικονομική διαχείριση.
- Ε) Η ισχυρή πιστοληπτική ικανότητα και καλή σχέση με την τράπεζα.
- ΣΤ) Η καλή φήμη και brand name.
- Ζ) Μια ενδεχόμενη μείωση της κατανάλωσης.
- Η) Οι επαγγελματικές ικανότητες του υπεύθυνου του τμήματος Μάρκετινγκ.
- Θ) Οι εκπαιδευμένοι και έμπιστοι υπάλληλοι.

- I) Η αύξηση του ανταγωνισμού.
- ΙΑ) Η γνώση και εμπειρία του αντικειμένου.
- ΙΒ) Το «ανταγωνιστικό πλεονέκτημα» της επιχείρησης.
- ΙΓ) Η είσοδος πολλών νέων επιχειρήσεων στην αγορά.

38. Να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στους σημαντικότερους πολλαπλασιαστές της κοινής γνώμης στον τουριστικό τομέα:

- A) Οι δημοσιογράφοι όλων των Μ.Μ.Ε.
- B) Οι υπάλληλοι των Tour Operator.
- Γ) Οι υπάλληλοι των Τουριστικών Γραφείων.
- Δ) Οι υπάλληλοι των αεροπορικών εταιριών.
- E) Οι υπάλληλοι των ακτοπλοϊκών εταιριών.
- ΣΤ) Οι ενώσεις των καταναλωτών.
- Z) Άλλοι οργανισμοί και ενώσεις.

39. Σύμφωνα με την ανάλυση SWOT, να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται παρακάτω και δεν περιλαμβάνονται στις ευκαιρίες (opportunities) μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης.

- A) Η τοποθεσία του ξενοδοχείου.
- B) Νέες υποδομές που δημιουργούνται (πχ επέκταση του μετρό και του τραμ).
- Γ) Οι επιδοτήσεις από αναπτυξιακά Εθνικά και Ευρωπαϊκά προγράμματα (πχ ΕΣΠΑ).
- Δ) Τα «κενά» στην αγορά τα οποία να μπορεί να τα καλύψει η επιχείρησή σας.
- E) Η «ανάγκη» για νέα προϊόντα και υπηρεσίες από τους καταναλωτές.
- ΣΤ) Η καλή φήμη και το brand name.
- Z) Οι αλλαγές στις προτιμήσεις των καταναλωτών.
- Η) Η ανάπτυξη νέων καναλιών διανομής (π.χ. μέσω του Διαδικτύου).
- Θ) Η τεχνολογική πρόοδος.

I) Η γνώση και η εμπειρία του αντικειμένου

IA) Οι νέοι τρόποι δικτύωσης των νέων.

IB) Ανάπτυξη νέων προϊόντων που θα απευθύνονται σε συγκεκριμένες κατηγορίες πελατών.

40. Κάθε επιχείρηση (ξενοδοχειακή ή επισιτιστική) πρέπει να γνωρίζει ορισμένα στοιχεία για τους πελάτες της. Να επιλέξετε και να γράψετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στα στοιχεία που είναι απαραίτητα να γνωρίζει η επιχείρηση.

A) Φύλο

B) Ηλικία

Γ) Οικογενειακή κατάσταση

Δ) Εθνικότητα

E) Επάγγελμα των πελατών.

ΣΤ) Πότε αγοράζουν;

Z) Πως αγοράζουν;

H) Γιατί αγοράζουν;

Θ) Πόσα χρήματα έχουν;

I) Πόσα χρήματα προτίθενται να ξοδέψουν;

IA) Τι τους αρέσει όταν αγοράζουν;

IB) Τι περιμένουν από την επιχείρηση;

IG) Τι πιστεύουν για την επιχείρηση;

ID) Τι πιστεύουν για τους ανταγωνιστές της επιχείρησης;

41. Ορισμένες από τις σημαντικότερες εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που μπορεί να επιλέξει μια τουριστική επιχείρηση είναι αυτές που σχετίζονται με την τιμή. Να επιλέξετε και να γράψετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στις εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που παρουσιάζονται αμέσως παρακάτω:

A) Αλλαγή τρόπου τιμολόγησης.

- B) Αλλαγή ή βελτίωση της απόδοσης, ποιότητας και χαρακτηριστικών του.
- Γ) Αλλαγή τρόπων πληρωμής από τους καταναλωτές.
- Δ) Αλλαγή (ολική ή μερική)της γκάμας των προϊόντων
- Ε) Αύξηση διείσδυσης στην αγορά μέσω αλλαγών της τιμής.
- ΣΤ) Αλλαγές ή βελτίωση της εικόνας και της εμπορικής επωνυμίας του προϊόντος
- Ζ) Αλλαγές της τιμής με στόχο την αύξηση της ρευστότητας ή εναλλακτικά της κερδοφορίας.

42. Ορισμένες από τις σημαντικότερες εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που μπορεί να επιλέξει μια τουριστική επιχείρηση είναι αυτές που σχετίζονται με το προϊόν. Να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στις εναλλακτικές ειδικές στρατηγικές marketing που παρουσιάζονται αμέσως παρακάτω:

- A) Αύξηση της γκάμας (portfolio) των προϊόντων και υπηρεσιών που προσφέρει.
- B) Αλλαγή ή βελτίωση της απόδοσης, ποιότητας και χαρακτηριστικών του προϊόντος.
- Γ) Αλλαγή τρόπου τιμολόγησης.
- Δ) Τυποποίηση της σχεδίασης όλων των προϊόντων.
- Ε) Αλλαγές ή βελτίωση της εικόνας και της εμπορικής επωνυμίας του προϊόντος
- ΣΤ) Βελτίωση ή τροποποίηση των υπηρεσιών που σχετίζονται με τη διανομή.

43. Οι φάσεις της διαδικασίας παράθεσης του αμερικανικού προγεύματος (μπουφέ) περιγράφονται περιληπτικά πιο κάτω. Να τις βάλετε στην ορθή σειρά.

ΛΑΝΘΑΣΜΕΝΗ ΣΕΙΡΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ		ΦΑΣΕΙΣ
A	Συνοδεύουμε τους πελάτες και τους υποδεικνύουμε το τραπέζι τους	1η
B	Ρωτούμε τον αριθμό ατόμων	2η
Γ	Καλωσορίζουμε τους πελάτες	3η
Δ	Οι πελάτες σερβίρονται μόνοι τους από το μπουφέ	4η

E	Πλησιάζουμε τους πελάτες από τα αριστερά και παίρνουμε την παραγγελία για ζεστό ρόφημα και χυμό.	5η
---	--	----

44. Να συσχετίσετε τους όρους της στήλης A με τούς όρους της στήλης B.

Στήλη A	Στήλη B
1. Spaghetti Napolitaine	A) Σάλτσα με χαμ, φρέσκια κρέμα & κροκάδια
2. Spaghetti Bolognaise	B) Σάλτσα ντομάτας και ντομάτες κονκασέ
3. Spaghetti Milanaise	Γ) Σπανάκι σάλτσα μορνέιγ
4. Canneloni Florentine	Δ) Σάλτσα ντομάτας με χαμ, μανιτάρια και κοτόπουλο
5. Spaghetti Carbonara	E) Σάλτσα ντομάτας με κιμά
6. Lasagna	ΣΤ) Σάλτσα κιμά και σάλτσα μορνέιγ (τυριού)

45. Να συσχετίσετε τα πιο κάτω:

Είδος Κρέατος:			
A) Βοδινό	B) Μοσχάρι	Γ) Αρνίσιο	Δ) Χοιρινό
Χρώμα Ψαχνού:			
1) Ροζέ	2) Βαθύ κόκκινο	3) Ανοικτό κόκκινο προς ροζέ	4) Έντονο κόκκινο

46. Ένας πελάτης που έχει αλλεργία στην πρωτεΐνη (καζεΐνη) του γάλακτος σας παρακαλεί να τον βοηθήσετε στην επιλογή εδεσμάτων. Ποια εδέσματα μπορεί να επιλέξει ο πελάτης ελεύθερα;

- A) Πεπόνι με προσούτο.
- B) Κομμάτια κρέατος με πολύχρωμα λαχανικά και πουρέ πατάτας.
- Γ) Μπιφτέκια με πολύχρωμα λαχανικά και πουρέ πατάτας.
- Δ) Οσομπούκο με λάχανο και αλατισμένες πατάτες.

Ε) Παγωτό βανίλια με ζεστή σως σοκολάτας.

47. Τα τρόφιμα μπορούν να συντηρηθούν με διαφορετικούς τρόπους. Με ποιόν τρόπο συντήρησης μπορούν να ανασταλούν τα μικρόβια για μικρό χρονικό διάστημα και παράλληλα να διατηρηθούν οι βιταμίνες η πρωτεΐνη και τα μεταλλικά τους στοιχεία;

- 1) Με παστερίωση
- 2) Με βαθιά κατάψυξη
- 3) Με αποξήρανση
- 4) Με αποστείρωση
- 5) Με πάστωμα

48. Στο εστιατόριο έρχεται ένας πελάτης VEGAN. Ποιό από τα παρακάτω πιάτα θα του προτείνετε να δοκιμάσει;

- A) Παγωτό σόγιας γαρνιρισμένο με σως σοκολάτας.
- B) Ψάρι στον ατμό με καρότα, σέλινο και φασολάκια.
- Γ) Τυροπιτάκια με τυρί τοφού και μέλι.

49. Στη διαμόρφωση της κοινής γνώμης επιδρούν ορισμένοι παράγοντες. Να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στους παράγοντες που διαμορφώνουν την κοινή γνώμη.

- A) Οι ψυχολογικοί παράγοντες.
- B) Οι πολιτικοί παράγοντες.
- Γ) Οι κοινωνικοί παράγοντες.
- Δ) Οι ιστορικοί παράγοντες.
- Ε) Οι πολιτιστικοί παράγοντες.
- ΣΤ) Οι φυσικοί παράγοντες.
- Z) Οι οικονομικοί παράγοντες.
- H) Οι νομικοί παράγοντες.
- Θ) Οι επικοινωνιακοί παράγοντες.

50. Να απαντήσετε σωστό εάν συμφωνείτε ή λάθος εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις:

- A) Όταν τα άμυλα μαγειρεύονται σε νερό, απορροφούν νερό και φουσκώνουν;
- B) Όσοι συνθέτουν μενού πρέπει να είναι γνώστες των μεθόδων παρασκευής και παράθεσης των φαγητών;
- Γ) Οι βιταμίνες Α,Δ,Ε και Κ είναι υδροδιαλυτές;
- Δ) Το μέγεθος του μενού είναι ένας παράγοντας που συμβάλει στην εμφάνιση του μενού;

51. Να κυκλώσετε τη σωστή απάντηση.

Ποια από τα παρακάτω στοιχεία διακρίνουν ένα ισοζυγισμένο μενού;

- A) Ποικιλία υλικών και χρωμάτων.
- B) Η υφή των φαγητών πρέπει να διαφέρει.
- Γ) Να υπάρχει ποικιλία παρασκευών με διαφορετικές μεθόδους μαγειρέματος.
- Δ) Όλα τα πιο πάνω.

52. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α με τις επεξηγήσεις της στήλης Β

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Θερμοκρασία Ανάφλεξης	A) Το ψήσιμο της ζάχαρης με ελάχιστο νερό μέχρι να καεί και να πάρει σκούρο χρώμα.
2) Υδρόλυση	B) Το ψήσιμο μπορεί να αρχίσει.
3) Καραμελοποίηση	Γ) Η διάσπαση της ζάχαρης στους δυο μονοσακχαρίτες που την αποτελούν δηλαδή στην γλυκόζη και φρουκτόζη κατά το βράσιμο της σε νερό (για σιρόπι).
4) Θερμοκρασία Τηγανίσματος	Δ) Το λάδι πιάνει φωτιά

53. Να απαντήσετε σωστό εάν συμφωνείτε ή λάθος εάν διαφωνείτε με τους ακόλουθους παράγοντες που επηρεάζουν τη σύνθεση ενός μενού εστιατορίου.

- A) Ο τύπος της επιχείρησης.
- B) Η κατάρτιση και ο αριθμός του προσωπικού της κουζίνας και της τραπεζαρίας
- Γ) Μη διοικητικές και οργανωτικές γνώσεις.
- Δ) Ο εξοπλισμός της κουζίνας και της τραπεζαρίας.

54. Να απαντήσετε εάν συμφωνείτε ή λάθος εάν διαφωνείτε με τους ακόλουθους συμπληρωματικούς παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν τη δημιουργία ενός μενού.

- A) Το είδος και η τιμή του μενού.
- B) Ο πελάτης (οικονομική ευχέρεια, θρησκεία, προέλευση, ειδικές προτιμήσεις).
- Γ) Μη διαθεσιμότητα των προϊόντων.
- Δ) Ο αριθμός των πελατών και η εποχή του χρόνου.

55. Ποιος μπορεί να συνθέσει το καινούριο μενού μιας επιχείρησης;

- A) Ο Σεφ(Chef) της κουζίνας.
- B) Ένας άλλος Σεφ(Chef).
- Γ) Ο Μαίτρ (Maître) του εστιατορίου.
- Δ) Οποιοσδήποτε υπάλληλος της επιχείρησης.

56. Να απαντήσετε σωστό εάν συμφωνείτε ή λάθος εάν διαφωνείτε με το ποια στοιχεία ανάλογα με το είδος των πελατών πρέπει να λάβουμε υπόψιν μας για τη δημιουργία του μενού.

- A) Ηλικιακή ομάδα.
- B) Διαθέσιμο εισόδημα.
- Γ) Είδος διασκέδασης που προτιμούν.
- Δ) Εθνικότητα.
- E) Θρησκευτικές κλήσεις.

ΣΤ) Διατροφικές προτιμήσεις.

57. Να απαντήσετε σωστό εάν συμφωνείτε ή λάθος εάν διαφωνείτε, με το αν το μενού πρέπει να συμβάλει στην προώθηση των πωλήσεων ενός εστιατορίου.

A) Το ενδιαφέρον μενού και το καλό φαγητό φέρνουν τον πελάτη πίσω (ξανά) στην επιχείρηση.

B) Το πιάτο πρέπει να είναι βαρυφορτωμένο.

Γ) Ο ικανοποιημένος πελάτης είναι πάντα η καλύτερη μας διαφήμιση.

Δ) Ο πελάτης <<Τρώει>> πρώτα με τα μάτια.

E) Η καλή εικόνα του μενού είναι σημαντική γιατί είναι η πρώτη επαφή με τον πελάτη.

ΣΤ) Το έγχρωμο μενού είναι ποιο ενδιαφέρον από το μαυρόασπρο.

58. Να απαντήσετε σωστό εάν συμφωνείτε ή λάθος εάν διαφωνείτε ανάλογα με τους λόγους που λαμβάνουμε υπόψιν μας τις εποχές του χρόνου για να συνθέσουμε ένα μενού.

A) Λαχανικά και φρούτα που παράγοντες ανά εποχή.

B) Άλλη ποσότητα φαγητού χρειάζεται ο ανθρώπινος οργανισμός το χειμώνα και άλλη το καλοκαίρι.

Γ) Εξασφαλίσεις μικρότερου κόστους.

Δ) Το χειμώνα χρειαζόμαστε λίγες θερμίδες.

E) Ελαφριά μενού το καλοκαίρι, σε τρόπο παρασκευής και σε ποσότητα θερμίδων.

59. Να απαντήσετε σωστό ή λάθος, στο ποια από τα παρακάτω είδη μενού ανήκουν στους βασικούς τύπους μενού;

A) Αλά Καρτ.

B) Μερικός Αλά Καρτ.

Γ) Ταμπλ ντ'οτ.

Δ) Ειδικό μενού (ειδικών περιστάσεων).

60. Το Σοτέ (Saute)

Να απαντήσετε σωστό ή λάθος:

- A) Είναι τρόπος μαγειρέματος
- B) Στη μετάφραση σημαίνει “(ανά) πηδάω”
- Γ) Δίνει στο εξωτερικό του τρόφιμου μια όμορφη υφή και ελαφρά τραγανότατα
- Δ) Μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία δηλαδή τσιγάρισμα

61. Το Πανέ

Να απαντήσετε σωστό ή λάθος:

- A) Είναι παρασκευή με χρήση αυγού
- B) Η ονομασία προέρχεται από το Γαλλικό Pain που σημαίνει ψωμί
- Γ) Γίνεται στο τηγάνι
- Δ) Στο μιλανέζικο τρόπο παναρίσματος η τριμμένη φρυγανιά αντικαθίσταται από χυλό tempura

62. Να αντιστοιχίσετε τους όρους της στήλης Α με τις επεξηγήσεις της στήλης Β, σχετικά με τους βαθμούς ψησίματος των κρεάτων στην σχάρα.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Blue, blue rare	A) Ροζ στο κέντρο
2) Rare	B) Ελαφρώς ροζ στο κέντρο
3) Medium Rare	Γ) Πολύ κόκκινο στο κέντρο
4) Medium	Δ) Κόκκινο στο κέντρο
5) Medium well	Ε) Καλά ψημένο στο κέντρο
6) Well done	ΣΤ) Σχεδόν ωμό

63. Να απαντήσετε σωστό ή λάθος:

- A) Διαυγείς ή αλλιώς ζωμός (bouillon) ανήκει στην κατηγορία σούπες

- B) Βελουτέ ανήκει στην κατηγορία σούπες
- Γ) Το κονσομέ (consommé) είναι διαυγή σούπα
- Δ) Ο τραχανάς είναι σούπα
- Ε) Η κακαβιά είναι ιταλικής προέλευσης

64. Να απαντήσετε σωστό ή λάθος:

- A) Τα ορεκτικά μπορεί να είναι ζεστά η κρύα
- B) Η εμφάνιση των ορεκτικών είναι τέτοια ώστε να ανοίγουν την όρεξη και οπτικά
- Γ) Τα ορεκτικά έχουν πικάντικη γεύση για να ανοίγουν την όρεξη
- Δ) Αν τα ορεκτικά σε ένα μενού είναι κρύα σερβίρονται πριν τη ζεστή σούπα

65. Να αντιστοιχίσετε της σούπες της στήλης Α με τις χώρες προέλευσης (Εθνικές σούπες) της στήλης Β.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1) Αβγολέμονο	A) Ιταλία
2) Τραχανάς	B) Ισπανία
3) Καρπάσιο	Γ) Ελλάδα
4) Μινεστρόνε	Δ) Ρωσία
5) Μπουγιαμπέσα	Ε) Γαλλία
6) Μπόροστ	ΣΤ) Κύπρος

66. Με δεδομένο τον μεταξύ των επιχειρήσεων ανταγωνισμό για να καταφέρει μια επιχείρηση να υπερισχύσει χρειάζεται τα κατάλληλα εργαλεία τα οποία προσφέρει το marketing. Να επιλέξετε τις σωστές απαντήσεις που αναφέρονται στα εργαλεία που θεωρείτε ότι όντως προσφέρει το marketing για αυτό το σκοπό.

- A) Εργασιακές Σχέσεις
- B) Ανάλυση SWOT
- Γ) Ανάλυση PEST

- Δ) Μίγμα marketing
- Ε) Διαφήμιση
- ΣΤ) Τεχνικές προώθησης πωλήσεων
- Ζ) Δημόσιες Σχέσεις
- Η) Τμηματοποίηση τουριστικής αγοράς

67. Παρακαλούμε αντιστοιχίστε τα παρακάτω:

A) Station de service	1) Μενού με 1 έως 2 είδη γευμάτων προς επιλογή.
B) Table de service	2) Μόνιμη εγκατάσταση βοηθητικού επίπλου στο πλαίσιο του σερβιρίσματος a la carte.
Γ) Table d' hot menu	3) Βοηθητικό έπιπλο του οποίου η λειτουργία και ο εξοπλισμός εξαρτάται από το εκάστοτε γεύμα.
Δ) A la carte menu	4) Μενού με όλα τα πιάτα του ξενοδοχείου προς επιλογή.

68. Παρακαλούμε αντιστοιχίστε τα παρακάτω:

A) Nappeperon	1) Υπόστρωμα για τραπεζομάντηλο.
B) Molton	2) Τραπεζομάντηλο κάλυψης.
Γ) Debarassage	3) Απόσυρση των κουβέρ μετά το τέλος του γεύματος.
Δ) Menage (Μενάζ)	4) Εργασίες προετοιμασίας.
Ε) Mise en place (Μιζ αν πλάς)	5) Σκεύη καρυκευμάτων.

69. Απαντήστε στα παρακάτω με σωστό ή λάθος:

- A) Όταν υπάρχουν παιδιά στο τραπέζι, σερβίρουμε πρώτα τους μεγάλους. Τα παιδιά πρέπει να κάνουν υπομονή.

- Β) Όταν ένας πελάτης παραπονεθεί για το φαγητό προσπαθούμε να τον πείσουμε πως δεν έχει δίκιο, γιατί ο σεφ μας είναι ο καλύτερος.
- Γ) Στον "αποφασιστικό" πελάτη δεν προτείνουμε κάτι αν δεν μας το ζητήσει. Ξέρει τι θέλει κι αν τον φορτώσουμε με περιπτώσεις για εκείνον πληροφορίες θα τον εκνευρίσουμε.
- Δ) Στον "ομιλητικό" πελάτη αποφεύγουμε τη διατύπωση προσωπικών απόψεων, γιατί αυτό θα μεγαλώσει την όρεξή του για κουβέντα και θα καθυστερήσει την εργασία μας.

70. Η έννοια της προσωπικής πώλησης κανονικά αναφέρεται:

Επιλέξτε την σωστή απάντηση.

- Α) Σε κάθε είδους προσωπικής επαφής ενός εργαζόμενου στον τουριστικό κλάδο με έναν πελάτη επισκέπτη.
- Β) Στην πώληση του ξενοδοχειακού προϊόντος σε έναν μόνο πελάτη.
- Γ) Σε μία πώληση που θα στοχεύσει στις συγκεκριμένες ανάγκες ενός μόνο πελάτη σε μία συγκεκριμένη χρονική περίοδο.

71. Επιλέξτε την σωστή ονομασία για την τεχνική πώλησης κατά την οποία προωθείται ένα πρόσθετο - συμπληρωματικό προϊόν, επιπλέον του κυρίως προϊόντος που αγοράζει ο πελάτης.

- Α) Upselling
- Β) Cross selling
- Γ) Marketing Strategy
- Δ) Downselling

72. Κάντε τη σωστή αντιστοίχιση:

Α) Μέσα από το marketing...	1) Πετυχαίνεις μια μελετημένη και άρα πιο επιτυχημένη πώληση.
-----------------------------	---

B) Μέσα από την πώληση...	2) Πουλάς στον πελάτη αυτό που εκείνος θέλει.
Γ) Μέσα από την στρατηγική marketing...	3) Κάνεις τον πελάτη να αγοράσει το προϊόν σου.

73. Χαρακτηρίστε σωστές (Σ) ή λάθος (Λ) τις παρακάτω δηλώσεις:

- A) Το ακρωνύμιο AIDCA αντιστοιχεί σε ένα πακέτο διακοπών με ειδικές παροχές.
- B) Στις ερωτήσεις ανοικτού τύπου δεν πρέπει να κατευθύνουμε με οποιονδήποτε τρόπο τον πελάτη.
- Γ) Οι ερωτήσεις κλειστού τύπου επιτρέπουν στον πελάτη να αναπτύξει τη γνώμη του για το προϊόν διεξοδικά.
- Δ) Η σημασία της εκτίμησης στο πρόσωπο του πωλητή είναι μεγάλη.
- E) Σε μία πώληση win – win σκοπός είναι η μεγιστοποίηση του κέρδους της επιχείρησης.
- Z) Μία από τις σημαντικότερες προϋποθέσεις για μια επιτυχημένη πώληση είναι η τέλεια γνώση του προϊόντος από τον πωλητή.

74. Παρακαλώ αντιστοιχίστε τους ακόλουθους ορισμούς με τις σωστές ερμηνείες:

A) Επαγγελματικός κίνδυνος	1) Έγκαυμα από καυτό λάδι
B) Επαγγελματικό ατύχημα	2) Μη ακονισμένα μαχαίρια στο χώρο της κουζίνας
Γ) Επαγγελματική ασθένεια	3) Αυχενικό σύνδρομο

75. Παρακαλώ επιλέξτε τη σωστή απάντηση όσον αφορά τα κριτήρια ασφαλείας στους χώρους εργασίας.

Οι έξοδοι κινδύνου πρέπει να:

- A) Είναι ελεύθεροι χωρίς εμπόδια.
- B) Έχουν όμορφη διακόσμηση.
- Γ) Είναι πάντα κλειδωμένοι.

76. Παρακαλώ επιλέξτε τη σωστή απάντηση όσον αφορά τα κριτήρια ασφαλείας στους χώρους εργασίας.

Τα δάπεδα, οι διάδρομοι και οι σκάλες, πρέπει να:

- A) Έχουν γλάστρες δεξιά αριστερά τους.
- B) Είναι βαμμένοι με έντονα χρώματα.
- Γ) Είναι καλυμμένοι με αντιολισθητικό υλικό.

77. Όταν αναφερόμαστε στο φυσικό περιβάλλον του χώρου εργασίας εννοούμε:

- A) Τη γεωγραφική τοποθεσία του χώρου εργασίας.
- B) Τη θερμοκρασία, τον εξαερισμό και το φωτισμό του χώρου.
- Γ) Τον εξοπλισμό που την απαρτίζει.

78. Επιλέξτε τα απαραίτητα από τα κάτωθι, όσον αφορά την ενδυμασία στην κουζίνα:

- A) Σκούφο
- B) Σαγιονάρες
- Γ) Λαστιχένια κλειστά παπούτσια
- Δ) Τουρσόν
- E) Κοσμήματα
- ΣΤ) Ποδιά από ειδικό θερμομονωτικό υλικό
- Z) Παντελόνι καρό
- H) Μακρυμάνικο σακάκι με κουμπιά μπροστά
- Θ) Βαμβακερή κοντομάνικη μπλούζα

79. Σημειώστε με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ) τους τρόπους συμβολής της ξενοδοχειακής επιχείρησης στην προστασία του περιβάλλοντος:

- A) Βιολογικός καθαρισμός λυμάτων
- B) Αλόγιστη χρήση ενέργειας για εντυπωσιασμό του πελάτη
- Γ) Έλεγχος κατανάλωσης νερού
- Δ) Χρήση υλικών και συσκευών φιλικών προς το περιβάλλον

Ε) Ρίψη απορριμμάτων ενιαία, χωρίς διαχωρισμό των υλικών. Ο χρόνος είναι χρήμα.

80. Επιλέξτε ποια από τα ακόλουθα θεωρούνται ευπαθή υλικά:

- A) Γάλα
- B) Ξηροί καρποί
- Γ) Ζάχαρη
- Δ) Ψάρι
- Ε) Κρέας
- Ζ) Αλεύρι
- ΣΤ) Οστρακοειδή

81. Ποιος είναι ο σωστός τρόπος διαχείρισης των ευπαθών τροφίμων;

Απαντήστε βάζοντας στη σειρά τις κάτωθι προτάσεις:

- A) Βγάζουμε από το ψυγείο τα ευπαθή τρόφιμα. Ο χρόνος που έχουμε για να τα προετοιμάσουμε με ασφάλεια χωρίς να αλλοιωθούν, εκτός ψυγείου, είναι μία ώρα.
- B) Διαβάζουμε τη συνταγή και σκεφτόμαστε με ποια σειρά θα χρησιμοποιήσουμε τα υλικά μας.
- Γ) Πλένουμε τα χέρια μας.
- Δ) Ελέγχουμε αν έχουμε όλα τα υλικά που χρειαζόμαστε για την παρασκευή.
- Ε) Καθαρίζουμε πολύ καλά τον πάγκο μας με το πέρας της εργασίας μας για να είναι έτοιμος για χρήση ξανά. Κάποια ευπαθή τρόφιμα όταν είναι ακόμα ωμά αφήνουν τοξίνες καθώς και το μικρόβιο της σαλμονέλας.
- ΣΤ) Μαγειρεύουμε στην σωστή θερμοκρασία προκειμένου να εξουδετερωθούν τα μικρόβια και οι τοξίνες.

82. Παρακαλούμε αντιστοιχίστε σωστά τα παρακάτω ποτά με τις κατηγορίες στις οποίες ανήκουν:

A) Bitter	1) Cointreau
-----------	--------------

Γ) Anise (Ανιζέ)	2) Heig
Δ) Whiskey	3) Angostura
Ε) Liqueur φρούτου με πορτοκάλι	4) Bacardi
ΣΤ) Rum (Ρούμι)	6) Ούζο

83. Χαρακτηρίστε σαν σωστό (Σ) ή λάθος (Λ) τα παρακάτω:

- A) Βάση του βερμούτ αποτελεί το λευκό κρασί.
- B) Το κονιάκ είναι απόσταγμα κρασιού από την περιοχή Cognac της Γαλλίας.
- Γ) Το λευκό κρασί παλαιώνεται περισσότερο από το κόκκινο.
- Δ) Το κόκκινο κρασί σερβίρεται κρύο και το λευκό σε θερμοκρασία δωματίου.
- Ε) Όσο περισσότερα είναι τα σάκχαρα τόσο χαμηλότερη είναι η οξύτητα στο κρασί.
- Ζ) Η σαμπάνια ονομάζεται αλλιώς και 'καμπανίτης οίνος'.
- Η) Μόνο μία συγκεκριμένη περιοχή της Καμπανίας μπορεί να παράγει κρασί 'σαμπάνια'.

84. Μια μέθοδος επεξεργασίας-συντήρησης φρούτων-λαχανικών:

- A) Ακτινοβολίες
- B) Θερμική επεξεργασία (κονσερβοποίηση)
- Γ) Κατάψυξη
- Δ) Όλα τα παραπάνω

85. Αντιστοιχίστε τους κινδύνους αλλοίωσης φρούτων - λαχανικών με γράμματα όπως ΒΚ: ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ, ΧΚ: ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ, ΦΚ: ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ:

- A) Παράσιτα,
- B) Αλλεργιογόνα,
- Γ) Πρόσθετες χημικές ουσίες,
- Δ) Ξένα σώματα,

- Ε) Ιοί,
- ΣΤ) Τοξίνες μυκήτων,
- Ζ) Βακτήρια,

86. Κύρια αιτία αλλοιώσεων στα δημητριακά:

- Α) Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω αύξησης υγρασίας
- Β) Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω έκθεσης σε χαμηλές θερμοκρασίες
- Γ) Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω επαφής με οξυγόνο

87. Να αντιστοιχίσετε τα ελαιόλαδα με την οξύτητά τους:

Α) ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	1) 0-0.8%
Β) ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	2) 0.3%
Γ) ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	3) 1.5%
Δ) ΜΕΙΟΝΕΚΤΙΚΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	4) 0.9-2%
Ε) ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	5) $\geq 2\%$
ΣΤ) ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ	6) 1%

88. Οξείδωση ελαιολάδου έχουμε όταν αυξάνονται:

- Α) Τα ελεύθερα λιπαρά οξέα
- Β) Τα τριγλυκερίδια
- Γ) Τα κορεσμένα λιπαρά οξέα

89. Η νοθεία του γάλακτος πραγματοποιείται:

- Α) Με αφαίρεση λακτόζης
- Β) Με προσθήκη νερού
- Γ) Με μείωση του ποσοστού καζεΐνης

90. Παστερίωση έχουμε στους:

- A) 79°C για 15"
- B) 72°C για 30"
- Γ) 72°C για 15"

91. Απαντήστε με σωστό ή λάθος.

- A) Το χρώμα του κρέατος αποτελεί το βασικό οργανοληπτικό χαρακτηριστικό και επηρεάζεται από την μυοσφαιρίνη.
- B) Οι συνθήκες σφαγής των ζώων δεν επηρεάζουν την ποιότητα του κρέατος.
- Γ) Η απόψυξη του κρέατος πρέπει να γίνεται σιγά-σιγά μεταφέροντας το από την κατάψυξη στην συντήρηση.
- Δ) Οι αλλοιώσεις του κρέατος είναι σήψη, μύκητες (μούχλα), τάγγιση λίπους και αφυδάτωση.

92. Στην παραγωγή αλλαντικών τα βασικά συντηρητικά που χρησιμοποιούνται είναι:

- A) Νιτρώδη και νιτρικά
- B) Γαλακτοματοποιητές
- Γ) Αντιοξειδωτικά

93. Χαρακτηριστικά νωπού και αλλοιωμένου ψαριού:

A) Ιστοί χαλαρωμένοι	1) ΝΩΠΟ ΨΑΡΙ
B) Δέρμα λαμπερό - χρώμα ζωντανό	2) ΑΛΛΟΙΩΜΕΝΟ ΨΑΡΙ
Γ) βράγχια κίτρινα ή καφέ	
Δ) Μάτια καθαρά και όχι βυθισμένα	
E) Μάτια θολά-βυθισμένα	
Z) Ιστοί συνεκτικοί και ελαστικοί	
H) Χρώμα ξεθωριασμένο- δέρμα ιξώδες	

Θ) βράγχια ερυθρώδη, λέπια που αποσπώνται εύκολα	
Κ) Οσμή αλλοιωμένου	
Λ) Λέπια προσκολλημένα στο δέρμα,	

94. Τα αυγά κατηγορίας Α' EXTRA συντηρούνται:

- A) Στους 10-15 °C για 9 ημέρες
- B) Στους 10-15 °C για 15 ημέρες
- Γ) Στους 10-15 °C για 12 ημέρες

95. Τι σημαίνει 'μπρεζέ'

- A) Μαγείρεμα του κρέατος σε δυνατή φωτιά.
- B) Σοτάρουμε το κρέας σε σιγανή φωτιά και στη συνέχεια προσθέτουμε κάποιο υγρό.
- Γ) Σοτάρουμε το κρέας σε ελαιόλαδο.
- Δ) Βράζουμε το κρέας σε νερό ή ζωμό.

96. Τι είναι το κονφί;

- A) Μαχαίρι που καθαρίζει ψάρια
- B) Γλυκό
- Γ) Τρόπος προετοιμασίας και συντήρησης ενός υλικού χρησιμοποιώντας λιπαρή ουσία, αλάτι ή ζάχαρη.
- Δ) Τρόπος κοπής

97. Ποιά παρασκευή δεν χρησιμοποιείται για πατάτες;

- A) Γκρατέν
- B) Σεβίτσε
- Γ) Μουσελίν

Δ) Παπιγιότ

98. Ποιο υλικό από τα παρακάτω χρειάζεται για να φτιάξουμε μαγιονέζα;

A) Γάλα

B) Γιαούρτι

Γ) Κρέμα γάλακτος

Δ) Αυγό

99. Βάλτε στη σωστή σειρά τη διαδικασία παρασκευής μπεσαμέλ.

- 1) Προσθέτουμε καρκεύματα.
- 2) Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνουμε το βούτυρο.
- 3) Προσθέτουμε το γάλα.
- 4) Προσθέτουμε αλεύρι μέχρι να χρυσαφίσει.
- 5) Περνάμε από σίτα.
- 6) Αφήνουμε να πήξει και αποσύρουμε από τη φωτιά.

100. Να σημειώσετε με (Σ) ή (Λ) αν είναι σωστές ή λάθος οι παρακάτω προτάσεις σχετικά με τη μέθοδο ψησίματος πανέ (panner).

- 1) Στο πανάρισμα al' anglaise το προϊόν περνιέται, κατά σειράν, από φρυγανιά τριμμένη, αυγό και τέλος, από αλεύρι
- 2) Στα παναρισμένα προϊόντα ρίχνουμε από πάνω την κατάλληλη σάλτσα κατά το σερβίρισμα για καλύτερο γευστικό αποτέλεσμα
- 3) Όταν παρασκευάζουμε παναρισμένα τρόφιμα μια καλή πρακτική είναι να προσθέσουμε το αλάτι και το πιπέρι μέσα στα στερεά υλικά του παναρίσματος
- 4) Μπορούμε να πανάρουμε τα προϊόντα μας και στη συνέχεια να τα βάλουμε στην κατάψυξη για να τα χρησιμοποιήσουμε ανάλογα με τις παραγγελίες
- 5) Όταν πανάρουμε τα προϊόντα μας με κουρκούτι (pate a frire) φροντίζουμε ώστε να παρασκευάσουμε το κουρκούτι μας με κρύο υγρό στοιχείο ώστε η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ λιπαρής ουσίας και παναρίσματος να παράγει μια τραγανή κρούστα

101. Επιλέξτε τη σωστή απάντηση

Ο δείκτης ωρίμανσης των σταφυλιών είναι:

- A) Όταν τα ζάχαρα έχουν φθάσει στην υψηλότερη συγκέντρωσή τους.
- B) Όταν τα οξέα έχουν την χαμηλότερη συγκέντρωση.
- Γ) Όταν ο λόγος της σχέσης της ποσότητας των ζαχάρων προς τα οξέα έχει μια συγκεκριμένη τιμή.
- Δ) Όταν οι ρώγες είναι μαλακές και αποχωρίζονται εύκολα από το τσαμπί.

102. Να συνδυάσετε τα διάφορα είδη κρασιών με τα αντίστοιχα γεύματα.

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΠΙΑΤΟ	ΕΙΔΗ ΚΡΑΣΙΩΝ
A) ΣΟΥΠΕΣ	1) Λευκό
B) ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	2) Κόκκινα.
Γ) ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΕΑΤΑ	3) Συνήθως σαμπάνια ή αφρώδη ή γλυκά και ημίγλυκα.
Δ) ΚΥΝΗΓΙΑ	4) Προτιμάτε να μην καταναλώνεται κρασί. Σερβίρετε όμως το κρασί που ακολουθεί το επόμενο πιάτο.
Ε) ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	5) Κόκκινα δυνατά κρασιά

103. Στις παρακάτω προτάσεις απαντήστε με Σ για κάθε σωστή απάντηση και Λ για κάθε λάθος απάντηση.

- A) Το βοδινό κρέας προορίζεται για ψήσιμο θα πρέπει να σιτεύει περισσότερο.
- B) Ο συνδετικός ιστός σκληραίνει με την αύξηση της ηλικίας.
- Γ) Αμέσως μετά την σφαγή, το κρέας είναι σκληρό.

104. Ένα σφάγιο βοδινού θεωρείται καλής ποιότητας όταν έχει:

- A) Γλιτσιασμένη επιφάνεια.
- B) Αρκετό λίπος στα μπούτια.

Γ) Έντονο λαμπερό χρώμα.

Δ) Σκούρο κόκκινο χρώμα.

105. Ένα κατεψυγμένο ψάρι για να είναι καλής ποιότητας θα πρέπει:

A) Να βρίσκεται σε απόψυξη.

B) Να έχει μάτια λευκά, βαθουλωτά.

Γ) Να είναι αφυδατωμένα και με έντονο χρώμα.

Δ) Χρώμα έντονο και λαμπερό.

106. Τα οστρακοειδή είναι φρέσκα όταν:

A) Το όστρακο είναι κλειστό.

B) Το όστρακο είναι ανοικτό.

Γ) Δεν υπάρχει κινητικότητα.

Δ) Το υγρό στο εσωτερικό είναι θολό.

107. Παρακαλούμε αντιστοιχίστε τους τρόπους διακόσμησης ποτών με τα σωστά ποτά:

A) Alexander brandy	1) Δυόσμος
B) Old fashioned	2) Τριμμένο μοσχοκάρυδο
Γ) Mojito	3) Αλάτι στα χείλη του ποτηριού
Δ) Margarita	4) Κερασάκια maraschino

108. Παρακαλούμε αντιστοιχίστε τα εδέσματα με τα κρασιά που πρέπει να προτείνονται σαν συνοδευτικά.

A) Αγκινάρες α λα πολίτα	1) Γλυκό κόκκινο κρασί
B) Φρέσκα φρούτα	2) Κόκκινο παλαιωμένο κρασί
Γ) Αρνάκι στον Φούρνο	3) Ημίξηρο, ημίγλυκο ή γλυκό λευκό

Δ) Μους Σοκολάτας	4) Φρέσκο λευκό ξηρό κρασί
Ε) Μπριζόλα μοσχαρίσια γάλακτος στη σάρα	5) Κόκκινο παλαιωμένο κρασί

109. Χαρακτηρίστε με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ):

- A) Όταν τελειώνουμε την βάρδια μας στο μπαρ θέλουμε χρόνο να καθαρίσουμε. Δεν το αφήνουμε να καθαρίσει ο επόμενος.
- B) Τα κρασιά τοποθετούνται όρθια κατά την αποθήκευσή τους όταν έχουν φελλό.
- Γ) Όταν χτυπάμε το ποτό στο σέϊκερ δεν βάζουμε όλη μας τη δύναμη για να φανεί πόσο πασχίσαμε και να εκτιμήσει ο πελάτης εργασίας μας.
- Δ) Οι τανίνες στα κόκκινα σταφύλια δεν είναι φυσική προστασία για τον καρπό.

110. Επιλέξτε τις τέσσερις λέξεις που αντιστοιχούν στα 4 P του μίγματος Marketing.

- A) Pay
- B) Product
- Γ) Priority
- Δ) Price
- E) Promotion
- ΣΤ) Pleasure
- Z) Place

111. Επιλέξτε ποια από τις κάτωθι ανήκουν στην κατηγορία 'Εσωτερικές θέσεις πώλησης':

- A) Ταξιδιωτικά γραφεία
- B) Τμήμα Υποδοχής
- Γ) Γραφεία πληροφόρησης τουριστών
- Δ) Οποιοδήποτε σημείο πώλησης τουριστικών προϊόντων μέσα σε μια τουριστική επιχείρηση όπως: μπαρ, εστιατόριο, μαγαζί τουριστικών ενθυμίων.

112. Επιλέξτε ποια από τις κάτωθι ανήκουν στην κατηγορία 'Εξωτερικές θέσεις πώλησης':

- A) Τμήμα κρατήσεων
- B) Pool Bar
- Γ) Ταξιδιωτικά γραφεία
- Δ) Πρακτορεία εκδόσεων εισιτηρίων π.χ. για ενοικίαση αυτοκινήτων κλπ.

113. Η προώθηση πωλήσεων είναι ένα από τα συστατικά του μίγματος marketing και έχει ως βασικό προορισμό:

Επιλέξτε ένα από τα παρακάτω:

- A) Την κοστολόγηση του προϊόντος
- B) Το σχεδιασμό του προϊόντος
- Γ) Την πληροφόρηση του κοινού σχετικά με το προϊόν, την επικοινωνία της επιχείρησης με το καταναλωτικό κοινό.

114. Επιλέξτε ποιοι από τους παρακάτω παράγοντες που επιδρούν στο σχεδιασμό ενός επικοινωνιακού προγράμματος marketing είναι ανεξέλεγκτοι:

- A) Περιβάλλον
- B) Μέσα
- Γ) Ανταγωνισμός
- Δ) Κοινό

115. Μερικά από τα σημαντικότερα προσόντα του πωλητή που θα κάνει την διαφορά στην απόδοσή του είναι:

Επιλέξτε από τα κάτωθι.

- A) Άψογη γνώση του προϊόντος
- B) Σωστή χρήση του λόγου
- Γ) Ακριβό ντύσιμο
- Δ) Αποφασιστική και ήρεμη χροιά και τόνος φωνής
- E) Επίμονη συμπεριφορά

116. Επιλέξτε ποια από τα παρακάτω αποτελούν ευνοϊκούς παράγοντες για ηλεκτροπληξία:

- A) Υγρά χέρια
- B) Βρεγμένο έδαφος
- Γ) Παπούτσια με λαστιχένια σόλα
- Δ) Ξηρό περιβάλλον
- Ε) Ψάθα

117. Ποια από τις παρακάτω μπορούν να αποτελέσουν αιτίες από τις οποίες προέρχονται οι ενοχλήσεις των εργαζομένων σε οθόνη Η/Υ.

- A) Ο παρατεταμένος χρόνος εργασίας μπροστά στην οθόνη.
- B) Η τοποθέτηση της οθόνης σε λάθος ύψος σε σχέση με το κάθισμα.
- Γ) Αν ο Η/Υ δεν είναι ολοκαίνουργιος.
- Δ) Η κακή ανανέωση του αέρα στο χώρο εργασίας.
- Ε) Η ποιότητα των χρησιμοποιούμενων φίλτρων στην οθόνη.

118. Κάθε μπαρ πρέπει να πληροί χωροταξικά κάποιους από τους παρακάτω όρους.

Χαρακτηρίστε με σωστό ή λάθος:

- A) Να υπάρχει έξοδος κινδύνου.
- B) Το χρώμα στους τοίχους να είναι λευκό.
- Γ) Να υπάρχει ξεχωριστή είσοδος εμπορευμάτων
- Δ) Να υπάρχει εγκατάσταση πυρασφάλειας.
- Ε) Να είναι δίπλα από το χώρο υποδοχής των πελατών.

119. Στο cocktail Margarita το βασικό συστατικό είναι:

- A) Κονιάκ
- B) Βότκα
- Γ) Τεκίλα
- Δ) Ουίσκι

120. Το Boston shaker αποτελείται από:

- A) Μεταλλικά μέρη
- B) Γυάλινα μέρη
- Γ) Ένα μεταλλικό κι ένα γυάλινο μέρος

121. Παρακαλούμε χαρακτηρίστε ποιες από τις παρακάτω ξενοδοχειακά καταλύματα είναι κύρια (Κ) και ποια μη κύρια (ΜΚ).

- A) Ξενοδοχείο πόλης
- B) Camping
- Γ) Ενοικιαζόμενα δωμάτια
- Δ) Ξενοδοχείο σε ιαματικά λουτρά
- Ε) Ξενοδοχείο σε ski resort
- Z) Bungalows

122. Παρακαλούμε χαρακτηρίστε ποιοι από τους παρακάτω κλάδους μιας ξενοδοχειακής μονάδας είναι κλάδοι εκμετάλλευσης (Ε) και ποιοι κλάδοι υποστήριξης (Υ).

- A) Reception
- B) Εστιατόριο
- Γ) Bar
- Δ) Τμήμα marketing
- Ε) Οικονομικό τμήμα
- Z) Τμήμα προσωπικού
- Η) Σημεία πώλησης αξεσουάρ και ενθυμίων μέσα στην ξενοδοχειακή μονάδα

123. Παρακαλούμε επιλέξτε τη σωστή απάντηση.

Στο late check out επιβαρύνεται ο πελάτης:

- A) Το 20% της συνολικής διαμονής του
- B) Το 50% της συνολικής διαμονής του

- Γ) Το 20% της μίας διανυκτέρευσης
- Δ) Το 50% της μίας διανυκτέρευσης

124. Το late check out ορίζεται χρονικά έως τις:

- A) 18:00 της ημέρας αναχώρησης
- B) 18:00 της επόμενης μέρας από την προγραμματισμένη αναχώρηση
- Γ) 14:00 της ημέρας αναχώρησης
- Δ) 20:00 της ημέρας αναχώρησης

125. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- A) Σε ένα μικρό ξενοδοχείο τη θέση του υπεύθυνου προμηθειών των πρώτων υλών που αφορούν τα επισιτιστικά τμήματα μπορεί να κατέχει ο αρχιμάγειρας.
- B) Ο υπεύθυνος προμηθειών μιας επιχείρησης θα πρέπει απαραίτητα να γνωρίζει το εδεσματολόγιο όχι όμως την τιμολογιακή πολιτική της επιχείρησης.
- Γ) Ο υπεύθυνος προμηθειών είναι ηθικά αποδεκτό να δέχεται δώρα ή διάφορες άλλες παροχές από τους προμηθευτές.
- Δ) Ο υπεύθυνος προμηθειών πρέπει να γνωρίζει τον χρόνο και τον τρόπο με τον οποίο θα χρησιμοποιηθούν οι πρώτες ύλες

126. Επιλέξτε ποιες από τις παρακάτω αρμοδιότητες ανήκουν στον υπεύθυνο προμηθειών μιας επιχείρησης.

- A) Η τιμολογιακής πολιτικής της επιχείρησης.
- B) Να τηρείτε αρχείο προμηθευτών έμφαση στην ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών.
- Γ) Η αναπτυξιακή πολιτική της επιχείρησης για επεκτάσεις και δημιουργία νέων τμημάτων ειδικά στον τομέα επισιτισμού.
- Δ) Η σωστή τήρηση και συνεργασία με το λογιστήριο για να εξοφλούνται έγκαιρα τα τιμολόγια των προμηθευτών.

127. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- A) Στη μέθοδο της ανταγωνιστικής ή ανοικτής αγοράς η επιχείρηση έρχεται σε επαφή με τους προμηθευτές και επιλέγει εκείνον που προσφέρει την απαιτούμενη ποιότητα και ποσότητα στην καλύτερη τιμή.
- B) Στη μέθοδο αγορών με σύμβαση η διάρκεια την σύμβασης μπορεί να καθορίζεται χρονικά όχι όμως με βάση τη συνολική ποσότητα των αγαθών που θα προμηθευτεί η επιχείρηση από ένα προμηθευτή.
- Γ) Ένα από τα πλεονεκτήματα των αγορών Cash and Carry είναι ότι τα προϊόντα δεν είναι υποχρεωτικό να πληρώνονται τοις μετρητοίς.
- Δ) Στη μέθοδο αγορών σε συνεργασία πολλές ομοειδείς επιχειρήσεις πραγματοποιούν τις αγορές τους από κοινού.

128. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A) Σκοπός του προτύπου αγορών είναι να επιτύχει ένα πρότυπο προϊόντος για τα τμήματα παραγωγής και πώλησης.
- B) Σκοπός του προτύπου αγορών είναι να επιτύχει ένα πρότυπο προϊόντος ώστε να είναι περισσότερο ακριβής η μέτρηση της απόδοσης των τμημάτων.
- Γ) Στη σύνταξη του προτύπου αγοράς εμπλέκεται αποκλειστικά ο προϊστάμενος του εκάστοτε τμήματος που θα προμηθεύεται το συγκεκριμένο προϊόν.
- Δ) Κατά τη σύνταξη μιας πρότυπης συνταγής δεν είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε το κόστος των υλικών που περιλαμβάνει.
- Ε) Το μικτό βάρος ενός προϊόντος είναι το βάρος του πριν το επεξεργαστούμε με οποιοδήποτε τρόπο.

129. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- A) Όταν υπάρχουν μεγαλύτερα καθαρά κέρδη από τα προβλεπόμενα αυτό σημαίνει ότι τα πρότυπα αγορών και συνταγών τηρούνται απαρέγκλιτα.

- Β) Όταν υπάρχουν μικρότερα κέρδη από τα προβλεπόμενα αυτό σημαίνει ότι τα πρότυπα αγορών και συνταγών δεν τηρούνται ορθά.
- Γ) Η παρακολούθηση και ο έλεγχος των αγαθών από τη στιγμή της αγοράς έως την στιγμή της κατανάλωσης είναι αντικείμενο της υπηρεσίας ελέγχου.
- Δ) Η εκτίμηση των εσόδων από πωλήσεις και παροχές υπηρεσιών δεν είναι αντικείμενο της υπηρεσίας ελέγχου.
- Ε) Η περιοδική απογραφή των αποθεμάτων δεν είναι απαραίτητη για τη σωστή λειτουργία της υπηρεσίας ελέγχου.

130. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Κατά τη σχεδίαση ενός μενού δεν είναι απαραίτητο να λαμβάνονται υπόψη οι δεξιότητες του προσωπικού της επιχείρησης.
- 2) Κατά τη σχεδίαση ενός μενού θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το ύψος της επιχείρησης.
- 3) Για να είναι επιτυχημένο ένα μενού θα πρέπει πρωτίστως να είναι κερδοφόρο.
- 4) Ο υπεύθυνος σχεδιασμού ενός μενού θα πρέπει να γνωρίζει την αγορά-στόχο της επιχείρησης.

131. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Η αυστηρή δίαιτα περιλαμβάνει αλάτι αλλά όχι πιπέρι ή άλλα μπαχαρικά.
- 2) Η διαβητική δίαιτα περιλαμβάνει αλάτι και πιπέρι ενώ το φαγητό πρέπει να ζυγίζεται.
- 3) Στην κανονική δίαιτα το φαγητό πρέπει πάντα να ζυγίζεται.
- 4) Στη δίαιτα αλατιού το φαγητό δεν είναι απαραίτητο να ζυγίζεται.

132. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Το θρήσκευμα των σπιτιζόμενων ενός ιδρύματος δεν πρέπει να διαδραματίζει ρόλο στο σχεδιασμό του μενού.

- 2) Ο υπεύθυνος σχεδιασμού ενός μενού για ένα ίδρυμα δεν είναι απαραίτητο να λαμβάνει υπόψη τους αποθηκευτικούς χώρους του ιδρύματος.
- 3) Τα ιδρύματα δεν αποβλέπουν σε κέρδος από τη σίτιση των ατόμων που εξυπηρετούν.
- 4) Οι ηλικίες των σιτιζόμενων ενός ιδρύματος θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τον σχεδιασμό του μενού.

133. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Στις επιχειρήσεις ταχείας εξυπηρέτησης οι επιλογές του μενού για τον πελάτη είναι περιορισμένες.
- 2) Στις κλασσικές επιχειρήσεις η ποικιλία του μενού μπορεί να είναι αρκετά μεγάλη.
- 3) Αντικειμενικός στόχος της κλασσικής επιχείρησης είναι η ταχεία μετακίνηση του πελάτη.
- 4) Αντικειμενικός στόχος της επιχείρησης ταχείας εξυπηρέτησης είναι η παροχή μιας ευχάριστης και χαλαρωτικής γαστρονομικής εμπειρίας.

134. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Το νερό δεν αποτελεί τη μία από τις έξι πρωτεύουσες ομάδες διατροφικών στοιχείων.
- 2) Οι βιταμίνες αποτελούν τη μία από τις έξι πρωτεύουσες ομάδες διατροφικών στοιχείων.
- 3) Τα λίπη αποτελούν μία από τις έξι πρωτεύουσες ομάδες διατροφικών στοιχείων.
- 4) Τα μέταλλα δεν αποτελούν μία από τις έξι πρωτεύουσες ομάδες διατροφικών στοιχείων.

135. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Το table d' hôte είναι συνηθέστερος τύπος μενού για εκδηλώσεις.
- 2) Το buffet είναι ο συνηθέστερος τύπος μενού για πρωινά.

- 3) Το a la carte είναι ο συνηθέστερος τύπος μενού για εστιατόριο.
- 4) Το a la carte είναι ο συνηθέστερος τύπος μενού ειδικών περιστάσεων.

136. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Ο τύπος του χαρτιού στον οποίο εκτυπώνεται ένα μενού δεν αποτελεί στοιχείο μάρκετινγκ.
- 2) Η σειρά παρουσίασης των εδεσμάτων ενός μενού αποτελεί στοιχείο μάρκετινγκ.
- 3) Το εξώφυλλο μιας κάρτας μενού αποτελεί στοιχείο μάρκετινγκ.
- 4) Η ποικιλία ενός μενού δεν αποτελεί στοιχείο μάρκετινγκ.

137. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Σε ένα μενού τα κυρίως πιάτα είναι συνήθως περισσότερα από τα υπόλοιπα διότι είναι τα πλέον προσοδοφόρα.
- 2) Όταν τα κυρίως πιάτα ενός μενού έχουν πολλά μυρωδικά οι ποικιλίες θα πρέπει να είναι εξίσου πικάντικες.
- 3) Ένα μενού με μικρή ποικιλία εδεσμάτων προδιαθέτει θετικά τους πελάτες απέναντι στον Σεφ της επιχείρησης.
- 4) Ένα μενού θεωρείται ισορροπημένο όταν όλες οι κατηγορίες των εδεσμάτων είναι ανάλογες μεταξύ τους.

138. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Ο εμπορικός επισιτισμός περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια.
- 2) Ο βιομηχανικός επισιτισμός περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τα εργοστάσια.
- 3) Ο εμπορικός επισιτισμός περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τις στρατιωτικές μονάδες.
- 4) Ο επισιτισμός των ιδρυμάτων περιλαμβάνει μεταξύ άλλων τα σωφρονιστικά ιδρύματα.

139. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Όταν τα γράμματα σε ένα μενού είναι ανοιχτόχρωμα και το φόντο είναι σκούρο ο τύπος της εκτύπωσης είναι «νεγκατίφ».
- 2) Τα επεξηγηματικά κείμενα ενός μενού είναι συνήθως γραμμένα με κεφαλαίους χαρακτήρες.
- 3) Η εκτύπωση «νεγκατίφ» θα πρέπει να αποφεύγεται στο εσωτερικό ενός μενού.
- 4) Το διάστημα μεταξύ των γραμμών στο επεξηγηματικό κείμενο ενός μενού ονομάζεται «leading».

140. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- 1) Το Consommé είναι διαυγής ζωμός υψηλής έντασης.
- 2) Ο όρος Arroser δηλώνει το ράντισμα του παρασκευάσματος με τη σάλτσα του κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- 3) Jardiniere είναι το ψήσιμο με ή χωρίς ζωμό, σε σιγανή φωτιά, με καπάκι.
- 4) Το Bouquet Garni είναι βούτυρο ζυμωμένο με αλεύρι που εξυπηρετεί στο δέσιμο μιας σάλτσας ή σούπας.

141. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- 1) Το Stir Fry είναι τηγάνισμα σε δυνατή φωτιά με ελάχιστη λιπαρή ουσία.
- 2) Το Sauter είναι τηγάνισμα υλική σε λιπαρή ουσία.
- 3) Το Braisier είναι ζωμός από διάφορα υλικά μαζί με αρωματικά στοιχεία.
- 4) Το Bouillon είναι μαγείρεμα με λίγο νερό ή ζωμό σε ειδικό σκεύος.

142. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- 1) Το Mirepoix είναι τρόπος πύκνωσης φαγητού ή σάλτσας.
- 2) Το Pocher είναι το μαγείρεμα σε νερό που βράζει.
- 3) Το Brunois είναι τρόπος ψησίματος.

- 4) Το Roux είναι μείγμα λιπαρής ύλης με αλεύρι για να παρασκευάσουμε σούπες ή σάλτσες.

143. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Στο Δελτίο παραγγελίας από την αποθήκη αναγράφονται τα προϊόντα τα οποία ζητάει το εκάστοτε τμήμα από την αποθήκη.
- 2) Το Δελτίο μεταφοράς τροφίμων/ποτών συμπληρώνετε σε περιπτώσεις που διακινούνται προϊόντα από ένα τμήμα σε ένα άλλο.
- 3) Στην καρτέλα αποθήκης αναγράφονται όλες οι παραλαβές της ημέρας με βάση τα παραστατικά που συνοδεύουν τα προϊόντα.
- 4) Το ημερολόγιο παραλαβών περιλαμβάνει στοιχεία για ένα προϊόν καθώς και για τον προμηθευτή του.

144. Χαρακτηρίστε με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ).

Σε περίπτωση που κάποιο προϊόν καταστραφεί από οποιαδήποτε αιτία:

- 1) Ενημερώνεται προφορικά ο υπεύθυνος προμηθειών.
- 2) Συμπληρώνεται το δελτίο καταστροφών και στέλνεται αντίγραφο στο διευθυντή του ξενοδοχείου.
- 3) Γίνεται φυσικός έλεγχος του κατεστραμμένου προϊόντος, συμπληρώνεται το δελτίο καταστροφών και το αντίγραφο του στέλνεται στο λογιστήριο.

145. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Ένας από τους κυριότερους παράγοντες που ρυθμίζουν τις αγορές τροφίμων είναι το επίπεδο των τιμών στην αγορά.
- 2) Ένα από τα κυριότερα χαρακτηριστικά των αποτελεσματικών αγορών είναι ότι πραγματοποιούνται στον κατάλληλο χρόνο.
- 3) Ένα από τα κυριότερα χαρακτηριστικά των αποτελεσματικών αγορών είναι ότι πραγματοποιούνται με οποιοδήποτε κόστος.

- 4) Το στάδιο της αγοράς είναι το πρώτο κατά σειρά στη διαδικασία των προμηθειών.
- 5) Ένας από τους παράγοντες που επηρεάζουν τη διαδικασία των αγορών είναι η τοποθεσία της επιχείρησης

146. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Στις αγορές με τη μέθοδο του κόστους συν ο προμηθευτής προσθέτει ένα ποσοστό στην αξία του αγαθού ως αμοιβή για τις υπηρεσίες του.
- 2) Το πλεονέκτημα της μεθόδου αγορών σε συνεργασία είναι οι μειωμένες τιμές που επιτυγχάνονται λόγω της αγοράς μεγάλων ποσοτήτων αγαθών.
- 3) Στις αγορές από μια πηγή η επιχείρηση επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την τιμή κτήσης των αγαθών.
- 4) Ένα από τα πλεονεκτήματα των αγορών με σύμβαση είναι η εξοικονόμηση χρόνου από τις συχνές διαπραγματεύσεις με προμηθευτές.

147. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Η θρεπτική αξία ενός αγαθού κατατάσσεται στα αφανή χαρακτηριστικά του.
- 2) Η γεύση ενός αγαθού κατατάσσεται στα λειτουργικά χαρακτηριστικά του.
- 3) Η απόδοση ενός αγαθού κατατάσσεται στα ποσοτικά χαρακτηριστικά του.
- 4) Η οσμή ενός αγαθού κατατάσσεται στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

148. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Η απόδοσης της Α' ποιότητας του βόειου κρέατος είναι 60-65% περίπου.
- 2) Η απόδοση της Α' ποιότητας του χοιρινού κρέατος είναι 72% περίπου.
- 3) Η απόδοση της Α' ποιότητας του κρέατος των αμνοεριφίων είναι 50-55% περίπου.
- 4) Η απόδοση της Β' ποιότητας του χοιρινού κρέατος είναι 55-60% περίπου.

149. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Ο έλεγχος της υγρασίας στα λαχανικά είναι ποιοτικός έλεγχος.
- 2) Η καταμέτρηση των αγαθών είναι ποσοτικός έλεγχος.
- 3) Ο έλεγχος του ποσοστού επίταγος στα κατεψυγμένα προϊόντα είναι ποσοτικός έλεγχος.

150. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

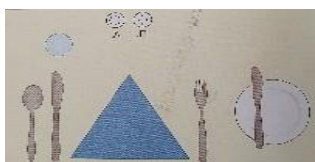
- A) Η απογραφή των πρώτων υλών στις ξενοδοχειακές μονάδες πραγματοποιείται τουλάχιστον μια φορά το μήνα.
- B) Τα δεδομένα της λογιστικής και της πραγματικής απογραφής θα πρέπει να συμφωνούν.
- Γ) Αρχικό απόθεμα περιόδου + Αγορές κατά την διάρκεια της περιόδου – Τελικό απόθεμα περιόδου = Κόστος τροφίμων και ποτών.
- Δ) Με τον όρο ανακύκλωση προϊόντων εννοούμε τη διαδικασία κατά την οποία ένα προϊόν χρησιμοποιείται για χρήση διαφορετική από αυτήν για την οποία αγοράστηκε.
- E) Με τον όρο τιμή ανακύκλωσης αποθέματος εννοούμε την τιμή στην οποία πουλάμε σε τρίτους αγαθά τα οποία δεν καταναλώθηκαν.

3. ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

1. Ποια είναι τα βασικά κουβέρ στο σέρβις α λα κάρτ, εφόσον δεν είναι γνωστό τί θα φάει ο πελάτης;

Επιλέξτε μία από τις ακόλουθες εικόνες.

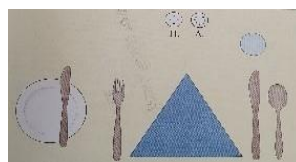
1)



2)



3)



4)



2. Παρακαλούμε αντιστοιχίστε τους τρόπους διακόσμησης ποτών με τα σωστά ποτά:

A) Alexander brandy

1) Δυόσμος

B) Old fashioned

2) Τριμμένο μοσχοκάρυδο

Γ) Mojito

3) Αλάτι στα χείλη του ποτηριού

Δ) Margarita

4) Κερασάκια maraschino

3. Παρακαλούμε αντιστοιχίστε τα εδέσματα με τα κρασιά που πρέπει να προτείνονται σαν συνοδευτικά.

A) Χοιρινό φούρνου με άσπρη σάλτσα	1) Γλυκό κόκκινο κρασί
B) Φρέσκα φρούτα	2) Κόκκινο παλαιωμένο κρασί
Γ) Αρνάκι σούβλας	3) Ημίξηρο, ημίγλυκο ή γλυκό λευκό κρασί
Δ) Σοκολατόπιτα	4) Φρέσκο λευκό ξηρό κρασί
Ε) Φιλέτο μοσχάρι στη σχάρα	5) Κόκκινο παλαιωμένο κρασί

4. Χαρακτηρίστε με σωστό (Σ) ή λάθος (Λ).

- A) Τα κρασιά τοποθετούνται πλάγια κατά την αποθήκευσή τους όταν έχουν φελλό.
- B) Οι τανίνες στα κόκκινα σταφύλια είναι μια επιπλέον φυσική προστασία για τον καρπό.
- Γ) Όταν τελειώνουμε την βάρδια μας στο μπαρ δεν σπαταλάμε χρόνο να καθαρίσουμε. Θα καθαρίσει ο επόμενος.
- Δ) Όταν χτυπάμε το ποτό στο σέικερ βάζουμε όλη μας τη δύναμη και αφήνουμε να φανεί πόσο πασχίσαμε για να εκτιμήσει ο πελάτης την δυσκολία της εργασίας μας.
- E) Jigger και Pony ονομάζονται οι δύο δοσομετρητές στον διπλό δοσομετρητή ποτού

5. Αντιστοιχείστε σωστά τις ερμηνείες με την ορολογία του μπαρ.

A) Coaster	1) Το γουδί που χρησιμοποιεί ο bartender για να λιώσει υλικά
B) Crusta	2) Τα ζαχαρωμένα ή αλατισμένα χείλη του ποτηριού
Γ) Dash	3) Ανακάτεμα
Δ) Filler	4) Αεριούχα ποτά χωρίς αλκοόλ
E) On the rocks	5) Σταγόνα. Στις συνταγές το συναντάμε σαν 1d.
Z) Muddler	6) Σουβέρ
H) Stir	7) Τα συνοδευτικά του ποτού πχ. ξηροί καρποί,
Θ) Straight up	8) Ποτό με πάγο
I) Sundries	9) Η παρασκευή του ποτού κατευθείαν στο ποτήρι του πελάτη
K) Twist	10) Ποτό σκέτο, χωρίς πάγο ή οτιδήποτε άλλο

Λ) Build in glass

11) Φλούδα λεμονιού που χρησιμοποιείται για αρωματισμό

6. Βάλτε στη σωστή εδεσματολογική σειρά (κατά αύξοντα αριθμό από το 1 έως το 10), τον κατάλογο (menu) των φαγητών που ακολουθούν:

A) Σαλάτες

B) Sorbets

Γ) Κρύα ορεκτικά

Δ) Κρέατα ή ψάρια (ψητά ή σχάρας)

E) Επιδόρπια (γλυκά, παγωτά και φρούτα κλπ)

ΣΤ) Εντράδες (Entrées)

Z) Ζεστά ορεκτικά

H) Σούπες και consommés

Θ) Παρασκευές ζυμαρικών, αβγά και λαδερές παρασκευές

I) Ψάρια (διάφορες παρασκευές)

7. Αντιστοιχίστε την αγγλική ορολογία των εδεσμάτων με την ελληνική:

A) Zucchini fried balls	1) Λαχανοντολμάδες
B) Black eyed peas	2) Μπάμιες
Γ) Spinach pie	3) Σαγανάκι
Δ) Octopus in vinegar sauce	4) Παϊδάκια
E) Okra	5) Φασόλια μαυρομάτικα
ΣΤ) Fried cheese	6) Χταπόδι ξιδάτο
Z) Staffed cabbage leaves	7) Σπανακόπιτα
H) Pork chops	8) Κολοκυθοκεφτέδες

8. Βάλτε στη σωστή σειρά (από το 1 έως το 6) τη λίστα των κρασιών ανάλογα με την ένταση των γεύσεών τους (Progressive Wine List System):

A) Κόκκινα κρασιά με έντονες γεύσεις

B) Ξηρά φρουτώδη λευκά κρασιά

Γ) Αφρώδη κρασιά

Δ) Γλυκά κρασιά

E) Απαλά κόκκινα κρασιά

ΣΤ) Ελαφρά ημίγλυκα

9. Με ποια σειρά από το 1 έως το 5 παραθέτονται τα παρακάτω ποτά σε ένα buffet:

A) Κρασιά

B) Καφέδες

Γ) Αναψυκτικά

Δ) Μπίρες

E) Επιδόρπια αλκοολούχα ποτά

10. Αντιστοιχίστε τις λέξεις με τις διατροφικές πυραμίδες που ακολουθούν:

A) Μεσογειακή

B) Ασιατική

Γ) Χορτοφαγική

Δ) Λατινοαμερικάνικη

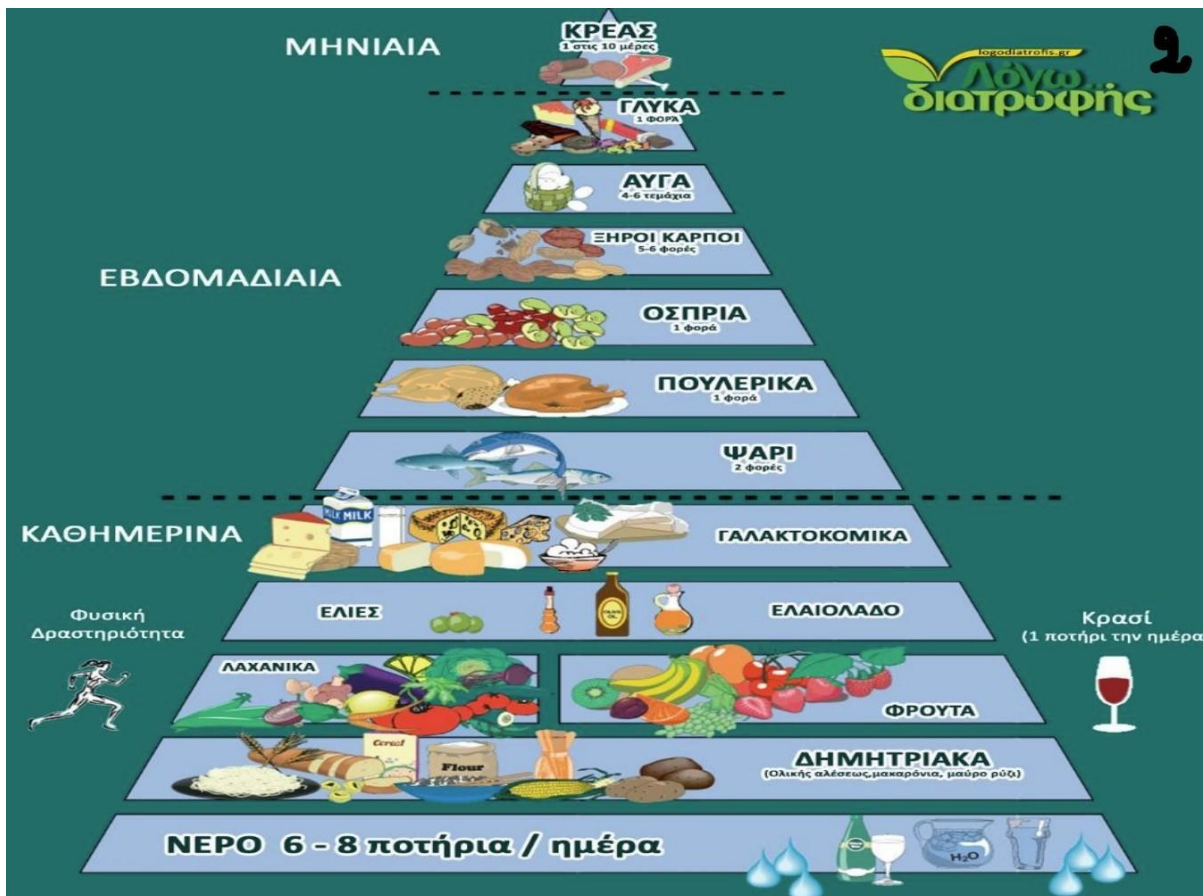
Daily Beverage Recommendations:
6 Glasses of Water



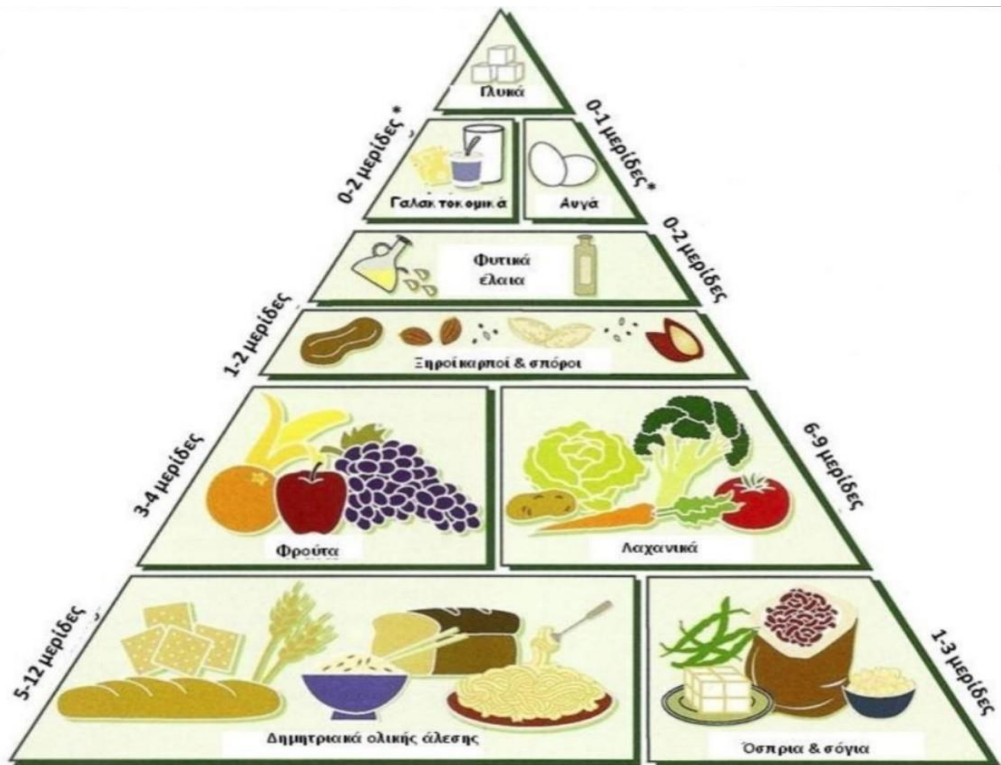
Alcohol in moderation



1



2



* Εάν δεν καταναλώνονται γαλακτοκομικά ή αυγά, θα πρέπει να συμπεριληφθεί μία άλλη πηγή βιταμίνης B12.

Άλλες αλλαγές στον τρόπο ζωής



Καθημερινή άσκηση



Νερό- 8 ποτήρια την ημέρα



Εκθεση στον ήλιο- 10 λεπτά την ημέρα για την ενεργοποίηση της βιταμίνης D

Daily Beverage Recommendations:

6 Glasses of Water or Tea



Sake, Wine, or Beer in moderation



11. Επιλέξτε ποιες από τις παρακάτω αρμοδιότητες ανήκουν στην Επιθεώρηση Εργασίας:

- A) Εξετάζει κάθε καταγγελία και αίτημα και παρεμβαίνει στους χώρους εργασίας.
- B) Συμβουλεύει, εφόσον ζητηθεί, εργαζόμενους και εργοδότες για την επίλυση συλλογικών και ατομικών διαφορών εργασίας.
- Γ) Ορίζει το ύψος του κατώτατου μισθού.
- Δ) Ελέγχει και επιβλέπει την τήρηση και την εφαρμογή της νομοθεσίας για την καταπολέμηση της βίας και παρενόχλησης στην εργασία.
- Ε) Εξετάζει και γνωμοδοτεί για τα αιτήματα λήψης επιδόματος ανεργίας.
- ΣΤ) Αναλαμβάνει την εύρεση θέσεων εργασίας για ανέργους.
- Ζ) Επιβλέπει την τήρηση και την εφαρμογή των όρων κάθε είδους συλλογικών συμβάσεων εργασίας.
- Η) Ορίζει το ύψος της αμοιβής για κάθε ώρα νόμιμης υπερωρίας.

12. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- A) Αλλαγές στις προδιαγραφές των αγαθών μπορούν να πραγματοποιηθούν χωρίς προηγούμενη ενημέρωση της διεύθυνσης.
- B) Κατά τη σύνταξη των προδιαγραφών των αγαθών δεν είναι απαραίτητο να λαμβάνεται υπόψη η τιμολογιακή πολιτική.
- Γ) Πριν αποσταλεί η προδιαγραφή ενός αγαθού στους προμηθευτές είναι απαραίτητο να προηγηθεί μια σειρά από δοκιμές παραγωγής και απόδοσης.
- Δ) Οι αγορές από μια πηγή πραγματοποιούνται σε περιπτώσεις που το προϊόν διακινείται από ένα μόνο προμηθευτή.
- Ε) Στις αγορές με σύμβαση δεν καθορίζεται το χρονικό διάστημα το οποίο καλύπτεται από την συμφωνία μεταξύ επιχείρησης και προμηθευτή.

13. Να αντιστοιχίσετε τις διαδικασίες παραλαβής της (δεξιάς στήλης) με την κατηγορία στην οποία ανήκουν (αριστερή στήλη).

1) Ποσοτικός έλεγχος	A) Έλεγχος ποσοστού υγρασίας στα λαχανικά
2) Ποιοτικός έλεγχος	B) Καταμέτρηση αγαθών
	Γ) Έλεγχος ποσοστού επίπαγου στα καταψυγμένα προϊόντα
	Δ) Ζύγισμα αγαθών
	Ε) Έλεγχος των ενδείξεων των συσκευασιών

14. Να αντιστοιχίσετε τα είδη των αγαθών της αριστερής στήλης με τις θερμοκρασίες στις οποίες πρέπει να αποθηκεύονται (δεξιά στήλη).

1) Κατεψυγμένα τρόφιμα	A) 0°C έως 2°C
2) Νωπά κρέατα	B) 0°C έως 2°C
3) Νωπά ψάρια	Γ) 5°C έως 10°C
4) Γαλακτοκομικά	Δ) -2°C έως -18°C
5) Φρούτα-λαχανικά	Ε) 0°C έως 2°C
6) Τρόφιμα σε διαδικασία απόψυξης	ΣΤ) 0°C έως 2°C

15. Να σημειώσετε σωστό (Σ) ή λάθος (Λ) στις παρακάτω προτάσεις

- A) Οι αιτήσεις παραγγελίας πρέπει πάντοτε να περιλαμβάνουν γραπτή έγκριση του προϊσταμένου του εκάστοτε τμήματος.
- B) Οι απρογραμματίστες διανομές πραγματοποιούνται όταν στην αποθήκη υπάρχουν αποθέματα για μεγάλο χρονικό διάστημα και πρέπει οπωσδήποτε να χρησιμοποιηθούν.

- Γ) Το έντυπο «Παραγγελία από την αποθήκη» συμπληρώνεται την ημέρα που το εκάστοτε τμήμα επιθυμεί να παραλάβει τα προϊόντα από την αποθήκη.
- Δ) Στην στήλη «Ποσότητες Χορηγηθείσες» του εντύπου «Παραγγελία από την Αποθήκη» αναγράφονται οι ποσότητες οι οποίες ζητούνται από το εκάστοτε τμήμα.
- Ε) Στη στήλη «Εξαγωγή», στις καρτέλες της αποθήκης, αναγράφεται η ποσότητα που χορηγήθηκε από την αποθήκη στο εκάστοτε τμήμα.

16. Να αντιστοιχήσετε τα έντυπα της (δεξιάς στήλης) με τη χρήση τους (αριστερή στήλη)

1) Δελτίο παραγγελίας από την αποθήκη	Α) Αποστέλλεται στον προμηθευτή από τον υπεύθυνο προμηθειών και αναγράφει, μεταξύ άλλων, ποσότητα, περιγραφή του προϊόντος, ημερομηνία παραγγελίας και ημερομηνία παράδοσης.
2) Δελτίο μεταφοράς τροφίμων και ποτών	Β) Αναγράφονται όλες οι παραλαβές της ημέρας με βάση τα παραστατικά που συνοδεύουν τα προϊόντα.
3) Καρτέλα αποθήκης	Γ) Αναγράφονται τα προϊόντα τα οποία ζητάει το εκάστοτε τμήμα από την αποθήκη.
4) Δελτίο παραγγελίας	Δ) Συντάσσεται σε περίπτωση που η ποσότητα ή η ποιότητα των προς παραλαβή προϊόντων δε συμφωνούν με το δελτίο παραγγελίας.
5) Ημερολόγιο παραλαβών	Ε) Συμπληρώνεται σε περιπτώσεις που διακινούνται προϊόντα από ένα τμήμα σε ένα άλλο.

6) Δελτίο ειδοποίησης για έκδοση πιστωτικού σημειώματος	ΣΤ) Περιλαμβάνει στοιχεία για ένα προϊόν καθώς και για τον προμηθευτή του.
---	--

17. Να επιλέξετε την σωστή απάντηση.

A) Το «Δελτίο παραλαβής εμπορευμάτων χωρίς τιμολόγιο» συμπληρώνεται:

- 1) Σε περίπτωση που το προϊόν παραλήφθηκε χωρίς τιμολόγιο από αμέλεια του προμηθευτή και στη συνέχεια το λογιστήριο αναλαμβάνει να τακτοποιήσει την εκκρεμότητα.
- 2) Σε περίπτωση που έχουμε συμφωνήσει με τον προμηθευτή να μην εκδοθεί τιμολόγιο για μια συγκεκριμένη αγορά.
- 3) Σε περίπτωση που ο προμηθευτής δεν επιθυμεί να εκδώσει τιμολόγιο.

B) Οι ταμπέλες αποθήκης τηρούνται:

- 1) Για να εντοπίζονται ευκολότερα τα προϊόντα στην αποθήκη.
- 2) Για να εντοπίζεται εύκολα και γρήγορα η τιμή αγοράς του κάθε προϊόντος.
- 3) Για την παρακολούθηση των αποθεμάτων της αποθήκης σε μικρότερα ξενοδοχεία.

Γ) Για την παρακολούθηση των αποθεμάτων της (A):

- 1) Ενημερώνεται προφορικά ο υπεύθυνος προμηθειών.
- 2) Συμπληρώνεται το δελτίο καταστροφών και στέλνεται αντίγραφο στο διευθυντή του ξενοδοχείου.
- 3) Γίνεται φυσικός έλεγχος του κατεστραμμένου προϊόντος, συμπληρώνεται το δελτίο καταστροφών και το αντίγραφο του στέλνεται στο λογιστήριο.

18. Να επιλέξετε την σωστή απάντηση.

A) Όταν μεταφέρεται ένα προϊόν από ένα τμήμα σε ένα άλλο:

- 1) Δε συμπληρώνεται κανένα έντυπο.
- 2) Συμπληρώνεται το έντυπο «Δελτίο μεταφοράς τροφίμων/ποτών».
- 3) Ενημερώνεται ο υπεύθυνος προμηθειών προφορικά.

B) Το έντυπο «Δελτίο παραγγελίας από την αποθήκη» συμπληρώνεται:

- 1) Από τον υπεύθυνο προμηθειών
- 2) Από τον υπάλληλο του εκάστοτε τμήματος
- 3) Από το διευθυντή του ξενοδοχείου.

19. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A) Το όνομα των αρχείων σε μορφή Excel έχει πάντοτε την κατάληξη .doc.
- B) Με τη λειτουργία «αποθήκευση ως...» μπορούμε να αποθηκεύσουμε ένα έγγραφο με διαφορετικό όνομα και σε διαφορετική διεύθυνση από αυτήν στην οποία βρισκόταν όταν το ανοίξαμε.
- Γ) Στην εφαρμογή Excel μπορούμε να έχουμε ανοιχτό μόνο ένα αρχείο κάθε φορά.
- Δ) Το Excel είναι μια εφαρμογή με την οποία μπορούμε να επεξεργαστούμε πίνακες.
- E) Υπάρχει μόνο ένας τρόπος για να αναζητήσουμε και να ανοίξουμε την εφαρμογή Excel.

20. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A) Για να εκτελεστεί πολλαπλασιασμός σε μια εντολή υπολογισμού χρησιμοποιούμε το σύμβολο X ανάμεσα στους αριθμούς.
- B) Για να εκτελεστεί διαίρεση σε μια εντολή υπολογισμού χρησιμοποιούμε το σύμβολο \div ανάμεσα στους αριθμούς.
- Γ) Για να εκτελεστεί μια εντολή υπολογισμού θα πρέπει πάντοτε ο πρώτος χαρακτήρας να είναι το =.
- Δ) Το πραγματικό περιεχόμενο ενός κελιού απεικονίζεται πάντα στη Γραμμή Τύπων.
- E) Σε έναν τύπο υπολογισμού μπορούμε αντί για αριθμούς να χρησιμοποιήσουμε τα ονόματα των κελιών στα οποία περιέχονται οι αριθμοί αυτοί.

21. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- A) Γραμματοσειρά είναι ένα σύνολο κανόνων σχεδίασης των γραμμμάτων.

- B) Με την εντολή *italic* τα γράμματα τα οποία έχουμε επιλέξει εμφανίζονται σε πλάγια μορφή.
- Γ) Μια σειρά γραμμάτων δεν είναι δυνατό να εμφανίζονται με μορφή **bold** και *italic* ταυτόχρονα.
- Δ) Η Times New Roman είναι σύνολο κανόνων σχεδίασης των γραμμάτων.
- Ε) Μια γραμματοσειρά περιέχει τους κανόνες σχεδίασης όλων των αλφάβητων.

22. Να επιλέξετε ποια από τις παρακάτω φόρμες κοστολόγησης είναι η σωστή.

A)

Υλικό	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Τιμή Μονάδας	Αξία Ποσότητας
Λευκό ρούμι				
Χυμός λεμόνι				
Γρεναδίνη				
			Συνολική Αξία	

B)

Υλικό	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Τιμή Μονάδας	Αξία Ποσότητας
Λευκό ρούμι				
Χυμός λεμόνι				
Γρεναδίνη				

Γ)

Υλικό	Μονάδα Μέτρησης	Ποσότητα	Αξία Ποσότητας
Λευκό ρούμι			
Χυμός λεμόνι			
Γρεναδίνη			
			Συνολική Αξία

Δ)

Υλικό	Ποσότητα	Τιμή Μονάδας	Αξία Ποσότητας
Λευκό ρούμι			
Χυμός λεμόνι			
Γρεναδίνη			
		Συνολική Αξία	

23. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- A) Ακολουθώντας τη μέθοδο FIFO επιτυγχάνουμε να υπολογίσουμε την αξία των αποθεμάτων μας με το πιο πρόσφατο κόστος αγοράς.
- B) Ακολουθώντας τη μέθοδο LIFO επιτυγχάνουμε να υπολογίσουμε την αξία των αποθεμάτων μας με το πιο πρόσφατο κόστος αγοράς.
- Γ) Για να εφαρμόσουμε τη μέθοδο του Σταθμικού Μέσου Όρου θα πρέπει αρχικά να υπολογίσουμε την αξία των αποθεμάτων μας τόσο με την μέθοδο FIFO όσο και με την μέθοδο LIFO.
- Δ) Για να εφαρμόσουμε τη μέθοδο της Πραγματικής Τιμής Αγοράς δεν είναι απαραίτητο να γνωρίζουμε την τιμή αγοράς κάθε εμπορεύματος που έχουμε σε απόθεμα.
- Ε) Τα αποθέματα ασφαλείας τηρούνται για περιπτώσεις στις οποίες οι προμηθευτές δεν παραδίδουν τις απαιτούμενες ποσότητες εμπορευμάτων στην προκαθορισμένη ημερομηνία.

24. Στον παρακάτω πίνακα να τσεκάρετε με (Λ) ή (Ε) το χαρακτηριστικό χρώμα που δίνει η κάθε ποικιλία σταφυλιού.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ	ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ (Λ), ΕΡΥΘΡΟΣ ΟΙΝΟΣ (Ε)
1) ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ	
2) ΑΘΗΡΙ	

3) ΑΣΥΡΤΙΚΟ	
4) ΒΗΛΑΝΑ	
5) ΛΗΜΝΙΟ	
6) ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ	
7) ΛΑΓΟΡΘΙ	
8) ΛΙΑΤΙΚΟ	
9) ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ	
10) ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ	
11) ΝΤΕΜΠΙΝΑ	
12) ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	
13) ΡΟΜΠΟΛΑ	
14) ΣΑΒΑΤΙΑΝΟ	
15) ΚΑΜΠΕΡΝΕ	
16) ΜΕΡΛΟ	
17) ΣΑΡΝΤΟΝΕ	
18) ΣΙΡΑΧ	

25. Να συνδυάσετε τα διάφορα είδη κρασιών με τα αντίστοιχα γεύματα.

ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟ ΠΙΑΤΟ	ΕΙΔΗ ΚΡΑΣΙΩΝ
Α) ΣΟΥΠΕΣ	1) Λευκό

Β) ΟΡΕΚΤΙΚΑ, ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	2) Κόκκινα με πλούσιο σώμα
Γ) ΠΙΑΤΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ	3) Ανάλογα με το πιάτο δυνατό κόκκινο ή άσπρο demi sec.
Δ) ΔΥΝΑΤΑ ΤΥΡΙΑ π.χ ΡΟΚΦΟΡ	4) Προτιμάται να μην καταναλώνεται κρασί. Σερβίρεται όμως το κρασί που ακολουθεί το επόμενο πιάτο.
Ε) ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	5) Κόκκινα δυνατά κρασιά
Ζ) ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΕΑΤΑ, ΡΙΖΟΤΟ	6) Φρέσκα φρουτώδη κόκκινα
Η) ΚΥΝΗΓΙΑ	7) Κόκκινα
Θ) ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ	8) Συνήθως σαμπάνια ή αφρώδη ή γλυκά και ημίγλυκα

26. Σε ποια από τις 4 ακόλουθες παραθέσεις γευμάτων, η παράθεση γίνεται προτείνοντας την πιατέλα στον πελάτη προκειμένου να σερβιριστεί μόνος του;

- A) Αγγλικός
- B) Γαλλικός
- Γ) Ρωσικός
- Δ) Βιεννέζικος

27. Όταν παραθέτει ο σερβιτόρος το γεύμα στο πιάτο του πελάτη από την πιατέλα, ποια από τις ακόλουθες είναι η σωστή τοποθέτηση του φαγητού;



28. Χαρακτηρίστε σωστές (Σ) ή λάθος (Λ) τις παρακάτω δηλώσεις:

Στον Ρωσικό τρόπο σερβιρίσματος:

- A) Τα εδέσματα τοποθετούνται ολόκληρα σε πιατέλες και τεμαχίζονται μπροστά στους πελάτες.
- B) Το τεμάχισμα γίνεται στα πιάτα των πελατών.
- Γ) Το τεμάχισμα γίνεται σε μεγάλες πιατέλες μπροστά στους πελάτες.
- Δ) Προτείνουμε την πιατέλα στην αριστερή πλευρά του πελάτη κοντά στο πιάτο του προκειμένου να σερβιριστεί.

Πηγή: Βιβλίο Εστιάτορική Τέχνη – Μενού – Οινολογία – Καφέ Μπαρ – Εκδ. ΙΩΝ - 2004

29. Απαντήστε στα παρακάτω με σωστό ή λάθος:

Στον Αγγλικό τρόπο σερβιρίσματος:

- A) Ο σερβιτόρος σερβίρει τους πελάτες από την πιατέλα.
- B) Ο σερβιτόρος τοποθετεί έτοιμα σερβιρισμένα πιάτα στο τραπέζι μπροστά στους πελάτες.
- Γ) Το σερβίρισμα γίνεται από τη δεξιά πλευρά του πελάτη.
- Δ) Ένα πλεονέκτημα του Αγγλικού τρόπου σερβιρίσματος είναι ότι μπορεί να γίνει οικονομία στο σερβίρισμα.

30. Επιλέξτε ποια από τα κάτωθι ισχύουν στον Βιεννέζικο τρόπο σερβιρίσματος.

- A) Καθώς σερβίρουμε κινούμαστε πάντα προς τα αριστερά.
- B) Τα πιάτα τοποθετούνται δεξιά εκτός από τα πιάτα του ψωμιού, της σαλάτας, το fingerball που τοποθετούνται αριστερά.
- Γ) Δεν χρειάζεται να δώσουμε μεγάλη σημασία στη διακόσμηση και παρουσίαση του πιάτου.
- Δ) Το σερβίρισμα πρέπει να γίνεται γρήγορα για να διατηρηθεί η σωστή θερμοκρασία των πιάτων.

31. Επιλέξτε ποια από τα κάτωθι πρέπει να παρατεθούν στο τραπέζι που θα σερβιριστούν σαλιγκάρια (Escargots):

A) Ειδικό πιάτο εντός σουπλά

B) Σουπιέρα

Γ) Πένσα σαλιγκαριών

Δ) Μαχαίρι βουτύρου

E) Πιρούνι σαλιγκαριών

Δ) Κουτάλι κομπόστας

E) Κουτάλι γλυκού

32. Στο πρόγραμμα κρατήσεων Protel, όταν κάνουμε κράτηση ομαδική και θέλουμε η απόδειξη της συνολικής χρέωση να εκδοθεί σε ένα άτομο, ποια από τις παρακάτω επιλογές που μας δίνει το σύστημα, επιλέγουμε;

A) Member and master account

B) Member account

Γ) Master account

Protel Software

33. Στο πρόγραμμα κρατήσεων protel, με ποια επιλογή από το menu ζητάμε να ανακτήσουμε μια λίστα με τις κρατήσεις του προηγούμενου μήνα;

A) Forecast

B) Reservations

Γ) Reports

Δ) Sales

Protel Software

34. Στο πρόγραμμα κρατήσεων protel, εάν θέλουμε να κάνουμε μεμονωμένη κράτηση πελάτη ποια από τις παρακάτω επιλογές που μας δίνει το menu επιλέγουμε;

A) Group reservation

- B) Company reservation
- Γ) Private reservation
- Δ) Travel agent reservation

Protel Software

35. Επιλέξτε ποια από τα κάτωθι είναι σωστά και ποια λάθος:

- A) Δεν παίζει ρόλο μόνο το τί λέμε στον πελάτη αλλά και πώς το λέμε. Ο τόνος και η χροιά της φωνής καθορίζει σε μεγάλο βαθμό την ευγένεια.
- B) Όταν θυμόμαστε το όνομα του πελάτη έχει μεγάλη σημασία να το προσθέσουμε στον χαιρετισμό μας. Πχ: Καλημέρα κύριε Παπαδόπουλε. Τον κάνει να νιώθει σημαντικός για εμάς και τον τιμάει που θυμόμαστε το επίθετό του.
- Γ) Το να είμαστε συνεπής και σωστοί στο τεχνικό κομμάτι της δουλειάς μας είναι αρκετό. Οι κοινωνικές δεξιότητες δεν είναι απαραίτητες.
- Δ) Δεν είναι πρόβλημα να πάμε στην εργασία μας λιγότερο περιποιημένοι και καθαροί. Όλοι έχουν κακές μέρες.

36. Επιλέξτε ποιες από τις παρακάτω εργασίες πρέπει να γίνονται από τους υπαλλήλους Υποδοχής:

- A) Διαδικασία άφιξης πελάτη και καταγραφή στοιχείων του
- B) Παροχή πληροφοριών σχετικά με τα αξιοθέατα και δρώμενα της ευρύτερης περιοχής
- Γ) Καθαρισμός και προετοιμασία του δωματίου του πελάτη
- Δ) Ανεφοδιασμός του Mini Bar του δωματίου
- E) Εξόφληση λογαριασμών πελατών

37. Επιλέξτε ποιο από τα κάτωθι δωμάτια μπορείτε να παραχωρήσετε προς ενοικίαση όταν κάνετε την κράτηση στο Protel:

- A) Clean
- B) Touched
- Γ) Blocked
- Δ) Dirty

38. Επιλέξτε ποια από τις κάτωθι συμφωνίες θα επιλέξετε κατά την κράτηση στο Protel, όταν ο πελάτης επιθυμεί δωμάτιο για διανυκτέρευση με πρωινό.

A) B.B

B) H.B

Γ) F.B

39. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1) Στο a la carte εδεσματολόγιο η σειρά σερβιρίσματος των εδεσμάτων δεν μπορεί να αλλάξει κατόπιν επιθυμίας του πελάτη.

2) Το ειδικό εδεσματολόγιο είναι προκαθορισμένο μενού με συγκεκριμένες επιλογές ανάλογα με την περίπτωση.

3) Στο a la carte εδεσματολόγιο ο πελάτης έχει το δικαίωμα αλλαγής της συνταγής, κυρίως για λόγους υγείας.

4) Στο table d'hôte η σειρά σερβιρίσματος των εδεσμάτων είναι προκαθορισμένη.

40. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1) Σύμφωνα με τη σωστή σειρά παράθεσης των εδεσμάτων σε ένα μενού τα επιδόρπια σερβίρονται τελευταία.

2) Σύμφωνα με τη σωστή σειρά παράθεσης των εδεσμάτων σε ένα μενού οι σαλάτες σερβίρονται ακριβώς πριν τα επιδόρπια.

3) Σύμφωνα με τη σωστή σειρά παράθεσης των εδεσμάτων σε ένα μενού τα ζεστά ορεκτικά σερβίρονται πάντα πρώτα.

4) Σύμφωνα με τη σωστή σειρά παράθεσης των εδεσμάτων σε ένα μενού τα sorbets σερβίρονται μετά τα επιδόρπια.

41. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

1) Η χρήση πρώτων υλών ανάλογα με την εποχή του χρόνου συμβάλει στη μείωση του κόστους ενός μενού.

- 2) Η χρήση πρώτων υλών ανάλογα με την εποχή του χρόνου δεν διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην ποιότητα ενός μενού.
- 3) Η χρήση πρώτων υλών ανάλογα με την εποχή του χρόνου συμβάλλει στην προώθηση της βιωσιμότητας.
- 4) Η χρήση πρώτων υλών ανάλογα με την εποχή του χρόνου αυξάνει τον κίνδυνο να παρουσιαστούν ελλείψεις σε υλικά που χρησιμοποιεί στο μενού της μια επιχείρηση.

42. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- 1) Το finger food δεν μπορεί να προσφερθεί σε buffet.
- 2) Στον ελληνικό buffet δίνεται έμφαση σε πρώτες ύλες οι οποίες παράγονται στην Ελλάδα.
- 3) Η παράθεση μενού σε μπουφέ μπορεί να αντικαταστήσει το table d'hôte.
- 4) Σε ένα πλήρη buffet ο ρόλος του σερβιτόρου περιορίζεται στο άδειασμα του τραπεζιού και στο σερβίρισμα των ποτών.

43. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

- 1) Ο buffet συνεδριάσεων περιλαμβάνει κυρίως καφέ, χυμούς και γλυκές παρασκευές.
- 2) Τα είδη του buffet μπορούν κατηγοριοποιηθούν ανάλογα με την ώρα της ημέρα κατά την οποία παρατίθενται.
- 3) Ένας buffet cocktail μπορεί να περιλαμβάνει μόνο ζεστές παρασκευές.
- 4) Ένας παραδοσιακός buffet δεν μπορεί να περιλαμβάνει γλυκά.

44. Να επιλέξετε ποιες από τις παρακάτω συνθήκες είναι κατάλληλες για την αποθήκευση πρώτων υλών.

- A) Ξύλινα ράφια.
- B) Ράφια εφαπτόμενα με τον τοίχο.
- Γ) Απόσταση ραφιών από το δάπεδο 20 εκατοστών.

Δ) Ύψος ραφιών έως 2 μέτρα.

45. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Τα τεστ απόδοσης των προϊόντων βοηθούν στον ακριβή προσδιορισμό του κόστους των προσφερόμενων εδεσμάτων.
- 2) Τα τεστ απόδοσης των προϊόντων πραγματοποιούνται σε ώρες που λειτουργεί η κουζίνα.
- 3) Οι προμηθευτές δεν πρέπει να γνωρίζουν ότι θα γίνει τεστ στο προϊόν τους.
- 4) Κατά τη διάρκεια του τεστ απόδοσης ενός προϊόντος μπορεί να είναι παρόν οποιοσδήποτε εργαζόμενος το επιθυμεί.

46. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- 1) Η αγορά κρέατος για τις ανάγκες μιας επισιτιστικής επιχείρησης χωρίς έλεγχο της απόδοσης του είναι πιθανό να έχει σαν αποτέλεσμα την αγορά μικρότερης ποσότητας από αυτήν που πραγματικά χρειάζεται.
- 2) Κάθε κομμάτι κρέατος έχει την ίδια απόδοση, άσχετα με τον τρόπο με τον οποίο θα παρασκευαστεί.
- 3) Απόδοση κρέατος καλείται η ποσότητα καθαρού κρέατος που προκύπτει μετά τον καθαρισμό, το ψήσιμο και τη μεριδοποίηση του.
- 4) Κάθε κομμάτι κρέατος έχει την ίδια απόδοση, άσχετα με την ηλικία του ζώου.

47. Να σημειώσετε (Σ) σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όποιες είναι λάθος.

- A) Είναι απαραίτητο να λαμβάνεται υπόψη η τιμολογιακή πολιτική κατά τη σύνταξη των προδιαγραφών των αγαθών .
- B) Στις αγορές με σύμβαση καθορίζεται ξεκάθαρα το χρονικό διάστημα το οποίο καλύπτεται από τη συμφωνία μεταξύ επιχείρησης και προμηθευτή.
- Γ) Αλλαγές στις προδιαγραφές των αγαθών δεν μπορούν να πραγματοποιηθούν ποτέ χωρίς προηγούμενη ενημέρωση της διεύθυνσης.

Δ) Οι αγορές που πραγματοποιούνται από ένα μόνο προμηθευτή γίνονται μόνο σε περιπτώσεις που το προϊόν διακινείται από αυτόν τον προμηθευτή.

48. Να σημειώσετε (Σ) σε όσες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και (Λ) σε όσες είναι λάθος.

Α) Θεωρείτε σωστό να πραγματοποιούνται απρογραμματίστες διανομές όταν στην αποθήκη υπάρχουν αποθέματα που έχουν παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα και πρέπει οπωσδήποτε να καταναλωθούν.

Β) Το έντυπο «Παραγγελία από την αποθήκη» δεν συμπληρώνεται την ημέρα που το εκάστοτε τμήμα επιθυμεί να παραλάβει τα προϊόντα από την αποθήκη.

Γ) Δεν είναι απαραίτητο στην στήλη «Εξαγωγή», στις καρτέλες της αποθήκης να αναγράφεται η ποσότητα που χορηγήθηκε από την αποθήκη στο εκάστοτε τμήμα.

Δ) Δεν είναι απαραίτητο, οι αιτήσεις παραγγελίας να περιλαμβάνουν γραπτή έγκριση του προϊσταμένου του εκάστοτε τμήματος.

49. Να σημειώσετε Σ σε όποιες από τις παρακάτω προτάσεις είναι σωστές και Λ σε όποιες είναι λάθος.

Α) Μπορεί σε μια μικρή ξενοδοχειακή μονάδα την θέση του υπεύθυνου προμηθειών των πρώτων υλών να την κατέχει ο αρχιμάγειρας.

Β) Ο υπεύθυνος προμηθειών μιας επιχείρησης θα πρέπει απαραίτητα να γνωρίζει το εδεσματολόγιο και την τιμολογιακή πολιτική της επιχείρησης.

Γ) Ο προϊστάμενος των προμηθειών δεν είναι ηθικά αποδεκτό να δέχεται δώρα ή διάφορες άλλες παροχές από τους προμηθευτές.

Δ) Ο προϊστάμενος προμηθειών δεν είναι απαραίτητο να γνωρίζει το χρόνο και τον τρόπο με τον οποίο θα χρησιμοποιηθούν οι πρώτες ύλες.

50. Επιλέξτε ποιες από τις παρακάτω αρμοδιότητες ανήκουν στον υπεύθυνο προμηθειών μιας επιχείρησης.

Α) Η χάραξη της τιμολογιακής πολιτικής της επιχείρησης.

- B) Η τήρηση αρχείου προμηθευτών με ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών.
- Γ) Η συνεργασία με το τμήμα παραγωγής για την τυποποίηση των προσφερόμενων προϊόντων και τη διατήρηση των πρώτων υλών και των δαπανών σε χαμηλά επίπεδα.
- Δ) Η συνεργασία με το λογιστήριο για να για να εξοφλούνται έγκαιρα τα τιμολόγια των προμηθευτών.

4.ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΩΡΗΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
1	Β
2	Α
3	1-Β 2-Α 3-Δ 4-Γ
4	Σ Λ Λ Λ Σ
5	Λ Λ Σ Σ Σ
6	Λ Σ Λ Σ Σ
7	Σ Σ Σ Λ Λ
8	Α- Σ Β- Σ Γ-Σ Δ-Σ
9	1-Δ 2-Α 3-Β 4-Γ
10	Γ
11	Α
12	Α, Γ
13	Β
14	1-Γ 2-Α 3-Β 4-Δ
15	Γ
16	Δ
17	Α, Γ, Δ
18	Α-3 Β-1 Γ-4 Δ-2 Ε-6 ΣΤ-5
19	Α-Σ Β-Σ Γ-Σ Δ-Σ Ε-Σ
20	1-Β 2-Δ 3-Α 4-Γ
21	Δ
22	Γ
23	Β

24	A
25	A,Γ,Δ
26	ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΘΟΥΝ ΟΛΑ
27	ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΑΝΤΗΘΟΥΝ ΟΛΑ
28	A-3, B-4, Γ-2, Δ-1
29	1-B 2-Δ 3-Γ 4-A
30	B Δ E ΣΤ
31	A-3 B-4 Γ-1 Δ-2
32	Δ Δ A Δ A
33	Σ Λ Σ Λ Σ
34	Σ Σ Σ Λ Σ
35	A
36	2, 4
37	Z, I, ΙΓ
38	A, B, Γ, ΣΤ
39	A, ΣΤ, Z, I
40	ΣΤ, Z, Η, I, ΙΑ
41	B, Δ, E, ΣΤ
42	A B Δ E
43	A-3, B-2, Γ-1, Δ-5, E-4
44	1-B 2-E 3-Δ 4-Γ 5-A 6-ΣΤ
45	A-2 B-4 Γ-3 Δ-1
46	A Δ
47	1
48	A

49	$\Delta \Sigma$
50	$\Sigma \Sigma \wedge \Sigma$
51	Δ
52	$1 \rightarrow \Delta, 2 \rightarrow \Gamma, 3 \rightarrow A, 4 \rightarrow B$
53	$\Sigma \Sigma \wedge \Sigma$
54	$\Sigma \Sigma \wedge \Sigma$
55	$\Sigma \Sigma \Sigma \wedge$
56	$\Sigma \Sigma \wedge \Sigma \Sigma \Sigma$
57	$\Sigma \wedge \Sigma \Sigma \Sigma \Sigma$
58	$\Sigma \Sigma \Sigma \wedge \Sigma$
59	$\Sigma \Sigma \Sigma \Sigma$
60	$\Sigma \Sigma \Sigma \wedge$
61	$\Sigma \Sigma \Sigma \wedge$
62	$1 \rightarrow \Sigma\Gamma, 2 \rightarrow \Gamma, 3 \rightarrow \Delta, 4 \rightarrow A, 5 \rightarrow B, 6 \rightarrow E$
63	$\Sigma \Sigma \Sigma \Sigma \wedge$
64	$\Sigma \Sigma \Sigma \Sigma$
65	$1 \rightarrow \Gamma, 2 \rightarrow \Sigma\Gamma, 3 \rightarrow B, 4 \rightarrow A, 5 \rightarrow E, 6 \rightarrow \Delta$
66	$\Delta E \Sigma \Gamma Z$
67	$A \rightarrow 2 \quad B \rightarrow 3 \quad \Gamma \rightarrow 1 \quad \Delta \rightarrow 4$
68	$A \rightarrow 2, B \rightarrow 1, \Gamma \rightarrow 3, \Delta \rightarrow 5,$ $E \rightarrow 4$
69	$A \rightarrow \wedge, B \rightarrow \wedge, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Sigma$
70	A
71	B
72	$A \rightarrow 2, B \rightarrow 3, \Gamma \rightarrow 1$
73	$\wedge \Sigma \wedge \Sigma \wedge \Sigma$

74	$A \rightarrow 2, B \rightarrow 1, \Gamma \rightarrow 3$
75	A
76	Γ
77	B
78	A Γ Δ ΣΤ Η
79	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Lambda, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Sigma, E \rightarrow \Lambda$
80	A, Δ, E, ΣΤ
81	B Δ Γ Α ΣΤ Ε
82	$A \rightarrow 3, \Gamma \rightarrow 5, \Delta \rightarrow 2, E \rightarrow 1, \Sigma\text{T} \rightarrow 4$
83	Σ, Σ, Λ, Λ, Σ, Σ, Σ
84	Δ
85	$A \rightarrow \text{BK}, B \rightarrow \text{XK}, \Gamma \rightarrow \text{XK}, \Delta \rightarrow \Phi\Delta,$ $E \rightarrow \text{BK}, \Sigma\text{T} \rightarrow \text{XK}, Z \rightarrow \text{BK}$
86	A
87	$A \rightarrow 1, B \rightarrow 4, \Gamma \rightarrow 6, \Delta \rightarrow 5, E \rightarrow 2, \Sigma\text{T} \rightarrow 3$
88	A
89	B
90	Γ
91	Σ Λ Σ Σ
92	A
93	ΝΩΠΟ ΨΑΡΙ (1): Β.Λ. Δ. Θ. Ζ. ΑΛΛΟΙΩΜΕΝΟ ΨΑΡΙ (2): Η.Ι. Ε. Γ. Α. Κ.
94	A
95	B
96	Γ
97	B

98	Δ
99	4, 1, 3, 2, 6, 5
100	$\wedge \wedge \wedge \wedge \Sigma$
101	Γ
102	$A \rightarrow 4, B \rightarrow 1, \Gamma \rightarrow 2, \Delta \rightarrow 5, E \rightarrow 3$
103	$\Sigma \Sigma \wedge$
104	Γ
105	Δ
106	B
107	$A \rightarrow 2, B \rightarrow 4, \Gamma \rightarrow 1, \Delta \rightarrow 3$
108	$A \rightarrow 4, B \rightarrow 3, \Gamma \rightarrow 5, \Delta \rightarrow 1, E \rightarrow 2$
109	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \wedge, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \wedge$
110	B, Δ , E, Z
111	B, Δ
112	Γ, Δ
113	Γ
114	A, Γ
115	A, B, Δ
116	A, B
117	A, B, E.
118	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \wedge, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Sigma, E \rightarrow \wedge$
119	Γ
120	Γ
121	$A \rightarrow K, B \rightarrow MK, \Gamma \rightarrow MK, \Delta \rightarrow K, E \rightarrow K, Z \rightarrow K$
122	$A \rightarrow E, B \rightarrow E, \Gamma \rightarrow Y, \Delta \rightarrow Y, E \rightarrow Y, Z \rightarrow Y, H \rightarrow E$
123	Δ

124	A
125	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Lambda, \Gamma \rightarrow \Lambda, \Delta \rightarrow \Sigma$
126	B, Δ
127	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Lambda, \Gamma \rightarrow \Lambda, \Delta \rightarrow \Sigma$
128	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Lambda, \Delta \rightarrow \Lambda, E \rightarrow \Sigma$
129	$A \rightarrow \Lambda, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Lambda, E \rightarrow \Lambda$
130	$1 \rightarrow \Lambda, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Sigma, 4 \rightarrow \Sigma$
131	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Lambda$
132	$1 \rightarrow \Lambda, 2 \rightarrow \Lambda, 3 \rightarrow \Sigma, 4 \rightarrow \Sigma$
133	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Lambda$
134	$1 \rightarrow \Lambda, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Sigma, 4 \rightarrow \Lambda$
135	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Sigma, 4 \rightarrow \Lambda$
136	$1 \rightarrow \Lambda, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Sigma, 4 \rightarrow \Lambda$
137	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Lambda, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Sigma$
138	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Sigma$
139	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Lambda, 3 \rightarrow \Sigma, 4 \rightarrow \Sigma$
140	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Lambda$
141	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Lambda$
142	$1 \rightarrow \Lambda, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Sigma$
143	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Lambda$
144	$A \rightarrow \Lambda, B \rightarrow \Lambda, \Gamma \rightarrow \Sigma$
145	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Lambda, 5 \rightarrow \Sigma$
146	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda, 4 \rightarrow \Sigma$
147	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Lambda, 3 \rightarrow \Sigma, 4 \rightarrow \Sigma$
148	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Sigma, 4 \rightarrow \Lambda$
149	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Sigma, 3 \rightarrow \Lambda$

150

$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Lambda, E \rightarrow \Lambda$

5. ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗΣ

ΕΡΩΤΗΣΗ	ΑΠΑΝΤΗΣΗ
1	4
2	$A \rightarrow 2, B \rightarrow 4, \Gamma \rightarrow 1, \Delta \rightarrow 3$
3	$A \rightarrow 4, B \rightarrow 3, \Gamma \rightarrow 2, \Delta \rightarrow 1, E \rightarrow 5$
4	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Lambda, \Delta \rightarrow \Lambda, E \rightarrow \Sigma$
5	$A \rightarrow 6, K \rightarrow 11, \Lambda \rightarrow 9, B \rightarrow 2, \Gamma \rightarrow 5, \Delta \rightarrow 4,$ $E \rightarrow 8, Z \rightarrow 1, H \rightarrow 3, \Theta \rightarrow 10, I \rightarrow 7, K \rightarrow 11, \Lambda \rightarrow 9$
6	$1 \rightarrow \Gamma, 2 \rightarrow H, 3 \rightarrow Z, 4 \rightarrow \Theta, 5 \rightarrow I,$ $6 \rightarrow \Sigma\Gamma, 7 \rightarrow B, 8 \rightarrow \Delta, 9 \rightarrow A, 10 \rightarrow E$
7	$A \rightarrow 8, B \rightarrow 5, \Gamma \rightarrow 7, \Delta \rightarrow 6, E \rightarrow 2,$ $\Sigma\Gamma \rightarrow 3, Z \rightarrow 1, H \rightarrow 4$
8	$1 \rightarrow \Gamma, 2 \rightarrow \Sigma\Gamma, 3 \rightarrow B, 4 \rightarrow E, 5 \rightarrow A, 6 \rightarrow \Delta$
9	$1 \rightarrow \Gamma, 2 \rightarrow \Delta, 3 \rightarrow A, 4 \rightarrow E, 5 \rightarrow B$
10	$A \rightarrow 2, B \rightarrow 4, \Gamma \rightarrow 3, \Delta \rightarrow 1$
11	A, B, Δ, Z
12	$A \rightarrow \Lambda, B \rightarrow \Lambda, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Sigma, E \rightarrow \Lambda$
13	$1 \rightarrow B, \Delta 2 \rightarrow A, \Gamma, E$
14	$1 \rightarrow \Delta, 2 \rightarrow A, 3 \rightarrow B, 4 \rightarrow \Sigma\Gamma, 5 \rightarrow E, 6 \rightarrow \Gamma$
15	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Lambda, \Delta \rightarrow \Lambda, E \rightarrow \Sigma$
16	$1 \rightarrow \Gamma, 2 \rightarrow E, 3 \rightarrow \Sigma\Gamma, 4 \rightarrow A, 5 \rightarrow B, 6 \rightarrow \Delta$
17	$A \rightarrow 1. B \rightarrow 3$
18	$A \rightarrow 2, B \rightarrow 2$
19	$A \rightarrow \Lambda, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Lambda, \Delta \rightarrow \Sigma, E \rightarrow \Lambda$
20	$A \rightarrow \Lambda, B \rightarrow \Lambda, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Sigma, E \rightarrow \Sigma$

21	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Lambda, \Delta \rightarrow \Sigma, E \rightarrow \Lambda$
22	A
23	$A \rightarrow \Lambda, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Lambda, E \rightarrow \Sigma$
24	1 \rightarrow E, 2 \rightarrow Λ , 3 \rightarrow Λ , 4 \rightarrow Λ , 5 \rightarrow E, 6 \rightarrow E, 7 \rightarrow Λ , 8 \rightarrow E, 9 \rightarrow E, 10 \rightarrow E, 11 \rightarrow Λ , 12 \rightarrow E, 13 \rightarrow Λ , 14 \rightarrow Λ , 15 \rightarrow E, 16 \rightarrow E, 17 \rightarrow Λ
25	$A \rightarrow 3, B \rightarrow 5, \Gamma \rightarrow 1, \Delta \rightarrow 2, E \rightarrow 4$
26	B
27	Γ
28	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Lambda, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Sigma.$
29	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Lambda, \Gamma \rightarrow \Lambda, \Delta \rightarrow \Sigma.$
30	A, B, Δ
31	A, Γ , E, Δ
32	A
33	Γ
34	Γ
35	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Lambda, \Delta \rightarrow \Lambda$
36	A,B,E.
37	A
38	A
39	1 \rightarrow Λ , 2 \rightarrow Σ , 3 \rightarrow Σ , 4 \rightarrow Σ
40	1 \rightarrow Σ , 2 \rightarrow Σ , 3 \rightarrow Λ , 4 \rightarrow Λ
41	1 \rightarrow Σ , 2 \rightarrow Λ , 3 \rightarrow Σ , 4 \rightarrow Λ
42	1 \rightarrow Λ , 2 \rightarrow Σ , 3 \rightarrow Σ , 4 \rightarrow Σ
43	1 \rightarrow Σ , 2 \rightarrow Σ , 3 \rightarrow Λ , 4 \rightarrow Λ
44	Γ, Δ
45	1 \rightarrow Σ , 2 \rightarrow Λ , 3 \rightarrow Σ , 4 \rightarrow Λ

46	$1 \rightarrow \Sigma, 2 \rightarrow \Lambda, 3 \rightarrow \Sigma, 4 \rightarrow \Lambda$
47	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Sigma$
48	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Lambda$
49	$A \rightarrow \Sigma, B \rightarrow \Sigma, \Gamma \rightarrow \Sigma, \Delta \rightarrow \Lambda$
50	$B, \Gamma, \Delta.$